



BIBLIOTHECA  
UNIV. JAGIELL.  
CRACOVENSIS

kal.komp.

51130

I

Mag. St. Dr.

P





51130

I

1788

ALAN CEE

submissa

... ..

1064

1841

12

11/11

11

12.

18

Feed a

4  
10 Kava

✓

12

ca. 1800

! West

1840



SEKRETA  
NAYTAIEMNIEYSZE

w różnych  
WIADOMOSCIACH I CIEKAWOSCIACH  
dla pożytku  
Gospodarzy, Malarzów, Ogrodników,  
Rybaków, i Kucharzów,

W Y D A N E.

przez

X. F. J. Kulczyckiego Misyjonarza Horod:  
Fundacyi Ritus, Greci.

*Za Pozwoleniem.*



w WARSZAWIE 1797.



Nakładem Michała Grölla.

*Frankfurt 1820*



57130  
I





WIADOMOSCI  
Y  
SEKRETA GOSPODARSKIE

---

*o Zbożach wszystkich, iak ie od Wolków i  
Ptaſtwa, konſerwować można w Polu.*

**K**to chce, żeby mu Wólki niepsuły zboża, i ptaſtwa nie ziało w polu, niech nałmaruje łopatę do wiania czołkiem. Lubo w wielkim mieście żadnego dnia nie trudno o żywności, iednak bardzo wiele zawiaſło na czasie, ponieważ one często połowę taniey doſtać można, zamiast że potym one czasem tyle drugie drożey płacić trzeba. Jednak roſtropnego Gospodarza rzecz ieſt nie tylko na cenę żywności uważać, ale też o tym myſlić, aby one długo, i bez ſzkody



konserwować, co w gospodarstwie nie tylko pożyteczne, ale też potrzebne jest.

Zaczym w tych wiadomościach podamy wszelkie sposoby prowadzenia gospodarstwa porządnego, i iak naypożytecznieyszego. Zaczynamy więc.

## OD KUPOWANIA

### *Sypania, i Konserwowania Żyta.*

O tym naypierwiy mówić będziemy, gdy one między wszystkiemi zbożami względem powszechney potrzeby naypryncypalnieysze jest, albowiem z niego chleb ordynarny, polpolicie żytny nazwany, piecze się. Kto gruntów żadnych nie ma na siano żyta, ten musi czasu dopilnować, w którym tanno one kupić może.

Czy żyto dobre jest, poznać można z tego, kiedy ziarna wielkie, i wcale suche są.

*Szpiclerze powinny bydź iak naylepiey  
opatrzone;*

Trzeba osobliwie uważać na to, aby tarcie dobrze zbijane były, żeby żyto nie sypało się przez szpary, przez co nie tylko szkoda, ale też myśli do niego przyida. Temu zabiegając, trzeba zrobić masę z prochu



ohnu od węgiel, i żelaza, to zmieszać z krwią  
od wołu, i wsypać szkła tłuczonego, i ta-  
kową masą wszystkie szpary zasmarować.

Chcąc żyto kilka lat konserwować przed  
robaństwem, trzeba,

1mo. Szpichlerze, na które ma być sypa-  
ne czysto wymieść, szpary wyżej wyrażo-  
ną masą wszędzie zasmarować, i wszystkie  
dziury dobrze zabić, aby szeszury, i myszy  
szkody nie robiły; Drzwi także należy-  
cie opatrzyć, na co najlepszy sposób ten.  
Wziąć wody, wsypać w nią piołunu, en-  
tjanu, i nasienie nazwane pchle, zmieszać  
to z żółcią od wołu, i takową masą go-  
rącą drzwi posmarować,

2do. Trzeba okna opatrzyć kratami żela-  
znymi bardzo ciasnymi, lub też kratami z  
szpagatu zrobionymi, aby gołębie i inne  
ptasztwa przecisnąć się nie mogły, te kraty  
jednak tak trzeba zrobić, aby one kiedy się  
podoba wyjąć można. To uczyniwszy  
trzeba,

3tio. Żyto sypać kiedy suche jest, co łatwo  
poznać można z tego: zgryść jedno lub wię-  
cej ziarn, jeżeli twarde jest, i że się nie  
lepi między zębami, lub też wziąć żyta tyle  
ile się zmieści między pięciu palcami, trzyé  
one obydwoima rękami, jeżeli się nie przy-  
lepi,



lepi, ale własnia trzefaczy, w tedy zapewne wcale suche jest.

4to. Trzeba żyto, przed sypaniem, albo przynajmniej w tedy, kiedy już kilka lat leżało, od kurzawy oczyścić, przez co tym dłużej się konserwuje, i robactwo do niego nie tak łatwo przysłapi.

5to. Aby niesłęchło, trzeba one przynajmniej co cztery Niedziele łopatą przerzucać.

6to. Na to uważać, aby podczas wielkich upałów okienice przyłożyć, ponieważ w tedy robactwa różnego najwięcej się pokazuje, i żyto gęsto na kupie leżące łatwo się spali przez gorącość do Szpichlerza wbijającą a tym więcej robactwa się w nim znajduje. Kiedy zaś czas trochę chłodny jest w tedy można.

7mo. Kraty wyżej opisane przysławić, aby przez nie wiatr przechodził, kurzawę wypędzał, i zboże od ślechlizny konserwował.

Kiedy kto zaś, nie ma bardzo wiele żyta, lub też tylko tyle nakupił, ile w małym gospodarstwie swym potrzebuje, w tedy może one w beczki sypać, jednak nie pełno, aby miejsce miało, i nie zatechło, tudzież musi przynajmniej co cztery Niedziele beczki tam i sam tacać, co dla tego potrzebne jest, aby się żyto mocno mieszało i przeruszało. Trzeba jednak wiedzieć, że nie można

zna



żna żyto świeżo młuczone, w beczki sypać, ale musi przynajmniej przez rok na gorze iakiey leżeć, gdzie wiatr dochodzi, aby się pierwey dobrze wysuszyło.

O M A C E.

*Różnych Owocach i Warzywie.*

Kto tę sposobność ma, iż się w różnych żywnościach uprowiantować, onych dosyć nakupić, i konserwować może, ten zapewnie znaczny z tego pożytek ma, i bardzo wiele ochrania, iednak powinien na to uważać.

1mo. W czym się uprowiantować chce? i czy się też to trzymać będzie?

2do. W którym czasie to i owo kupić ma?

3tio. Jakim sposobem te żywności konserwować, aby się nie psuły? albowiem jeżeli w iednym z tych trzech przestrog pogrądzi, zysk przepada i szkoda pewna. Przysposabiając się w takie rzeczy, które się nie długo trzymają, przymuszony jest one wnet konsumować, albo się zepsują, zaśmiałą, i zgniją; kupując żywności w tedy kiedy drogie są, to także źle, ponieważ często cena onych wnet upada; więc zamiast że myślał,

iż



iż mu taniej przyjdą, niż innym, musi o-  
wsem one drogo i z szkodą konsumować,  
nie wspominając tu straty którą ponosi, kie-  
dy żywności choć w dobrym czasie i tań-  
kupione, nie konserwuje należycie, i w  
miejscach na to umyślnie, i z pilnością przy-  
spობionych; Zaczynamy my tym, którzy ie-  
szcze takowych rzeczy nie są wiadomi, spo-  
soby do tego i dostateczną informacją po-  
damy, a nayprzód mówić będziemy.

### O M A Ł E.

Mąka troista iest; Jedna z żyta mielona,  
z której pospolicie chleb ordynarny nazwa-  
ny żytny pieką; Druga pszenna mąka, któ-  
rą używają do ciast i do potraw; Trzecia  
iest to krochmal, którą wcale nie mielą, i  
do różnych rzeczy zdatna iest.

Mąka mielona z zboża przytęchłego lub  
jak spleśniałe pachnącego, tak też i z ta-  
kiego które w mokrych latach się urodziło,  
albo na wilgoci leżało, taka mąka nie kon-  
serwuje się tak długo jak mielona z zboża  
sypanego w gorących i suchych latach;  
Trzeba i to wiedzieć, iż żyto, i pszenica,  
które mają ziarna pełne, i twarde, więcej  
dają, niż te które takowe przymioty nie  
mają.

Mąka



Mąka mielona w Marcu i w Listopadzie konserwuje się przez kilka lat, osobliwie ta która w tych dwóch miesiącach naybliżej po pełni robiona jest. Trzeba także one wprzód dobrze suszyć, kiedy iej nie bardzo wiele kto sobie przysposobił, to może ją suszyć w nieckach przed ciepłym piecem lub na słońcu, i często przemieszać, aby się nie kleła. Jeżeli iej zaś bardzo wiele jest, to można ją na czystey górze tartanicami wyłożoney rozłożyć, i często łopata przemieszać, niż ma bydź schowana, dla tego aby nieśięchła. Można ją chować w skrzyniach, albo ieszcze lepiej w beczki sypać, i mocno ubijać, trzeba ją iednak, tak iak i tamtą na suchym miejscu trzymać, aby się nie kleła, i aby się robactwo w niej nie robiło. Temu tym sposobem zabiedz można; wziąć soli i kminku, iednego tyle iak i drugiego, utłuc to, namoczyć białkiem od iayka, gałki z tego zrobić, i tu i tam w mąkę włożyć. Naylepiej, kiedy kto co rok tego dogląda, i iak prędko miarkuje, że się robactwo wznęca, tak musi zaraz mąkę przesiać, i potym na nowo w beczki ubijać.

### O KROCHMALU.

Ten nie miela, tylko pszenicę grubo szrotując i wody nalejąc, w którey przez kilka dni  
moknie,



moknie, mieszają go często, i ta woda zrobi się tak biała jak mleko, dopiero przecedzają tę wodę przez płótno, na którym się wszystko gęste zosłaie, te fuszają i to jest kromchali.

### o M A C E

#### *Owsianey.*

Oprócz tu wyrażonych gatunków mąk, jeśli też jeszcze mąka owsiana, która bardzo zdrowa jest, i papki lub supy z niej robione służą bardzo tym, którzy na kaszel, suchoty, i na różne febry chorują.

### o R Y Z U.

Kto ryż, dobrego gatunku chce kupić, musi uważać, żeby ziarna duże i grube, tudzież równe, smaku wosze słodkiego, nie zaś kwaśne, albo ślęchłe, lecz bardzo białe były. Kto go bardzo wiele na konserwowanie kupuje, musi go dobrze fuszyć, a potem w suchym miejscu trzymać, albowiem na wilgotnym wnet przyjmie zęchliwą.

### o M A N N I E.

Jest to małutkie i białe nasienie od pewnego gatunku trawy nazwaney mannową, ponieważ

ponieważ mniemanie pospółstwa to jest, iż to nasienie z rana razem z rosą, tak iak menna na puszczy Izraelskiej z Nieba spada. Takowe mniemanie stąd pochodzi, że to nasienie w żadnym inszym czasie, tylko jedynie z rana znaleźć można, i dla tego trzeba jeszcze przed wschodem słońca pójść, i ruszając te trawy maunową na chustę, zbierać nasienie, które z niey spada. Jak przedko słońce wschodzi, tak się owe iak mówią zamkurecia, w których się to nasienie na trawie znajduje, otwierają, i nasienie samo z siebie wypada, tak, że potym nic nie można znaleźć, bo od słońca zniknie. Rośnie w Polsce, w Czechach i w Śląsku, i w Brandeburskich Kraiach. Chcąc one chować na konserwowanie, trzeba często przemieszać, i w takim miejscu trzymać, gdzie wiatr przechodzi, aby nie zatęchło.

## O JEJCZMIENIU.

Gotowany bardzo zdrowy dla tych, którzy na suchoty, na kaszel i na womity chorują; Od rżnięcia bardzo pomaga, ugotowawszy go w wodzie, włożyć w chustę iaką i okładać nim żołądek. Suszony można konserwować przez kilka lat.

O GRO-



## O GROCHU.

Tego trzy gatunki się znajdują.

1mo. Groch cukrowy, który nie tylko świeżo jeść, ale też suszyć można, a w tedy czernieje.

2do. Ranny groch, który delikatniejszy i mniejszy od prostej jest, dla tego też surowy, i gotowany, miękki jest od prostej.

3tio. Prostły groch połowy trochę większy niż pierwsze dwa gatunki, ale też twardszy i świeży gotowany nie bardzo smaczny, dla tego też najwięcej suszony się je. Trzeba wiedzieć, iż groch, choć się przez trzy lata i więcej trzyma, jednak, jak prędko już starszy niż rok, w tedy go ciężko ugotować miękko, i już smaku nie ma.

## O SZOCEWICY.

Z Szocewicą tak jak z grochem; albowiem kiedy stara jest, to bardzo twarda i ciężko ją ugotować miękko; dla tego kupując szocewice trzeba patrzeć takiej, która jasnego koloru jest, nie zaś czerwonej, bo ta zwyczajnie stara, i smaku nie ma.

## NIEKTÓRE

## CIEKAWOŚCI OGRODOWE.

## o Polewaniu Warzywa Ogrodowego.

**T**rzeba dystryngcyą czynić między polewaniem i pokrapianiem; polewać trzeba mocno, aby siance, kiedy już szósty liść dostały, i cokolwiek podrosły, podczas suchych czasów przez to wilgoci nabrać, i lepiej rosnąć mogły; Pokrapiać zaś mało trzeba, i pomału, przez co mszyce z warzywa wyginą. Najlepszy czas na polewanie w lecie jest z rana, albo wieczorem, w ie-sieni zaraz po południu, a to dla tego, że polewanie w słońcu po południu, i podczas wielkiego upału, mało co pomoże fruktom, i warzywom, owszem przy słońcu ta wilgość bardzo prędko wysycha, a niektóre warzywo, przez to żółknie, i psunie się.

Do polewania woda najlepsza deszczowa, albo z rzeki wzięta; Studniowa woda musi przynajmniej 24. godziny wprzód w be-

czce



czce stać, chcąc ją naprawić, można kawałki zdechliny w rzucić, które prędko w niey gniją.

*Specyfikacya Latoroślow, Dzew i Krzewin  
ciń sprawujących któremi obsadzać można  
Altanki, Ulice i ścieżników w Ogrodzie.*

Latorośle, ziola, krzewiny &c: któremi obsadzić można altanki w ogrodzie, rozmaitego rodzaju są; niektóre jednoroczne, drugie zaś kilka lat trwające, jedne nie więcey tylko cień uprawiające, drugie, z których to kwiaty, to frukta mieć można.

Miedzy jednorocznemi, to jest takimi, które tylko rok trwają, po którym znowu nowe sadzić trzeba, znajdują się następujące.

*Convolvulus* różnego koloru, ośobliwie.

*Convolvulus hederaceus* z czerwonym i niebieskim kwiatem, między którym drudzy na obsadzenie altanek mieszają *Tropaeolum majus*, to jest *Nasturtium Indicum*, albo Rzeżuchę Indicką, i inne ziola w górę idące, a to dla ukontentowania oka przez rozmaite kolory kwiatów na tych ziół.

Fazole, bób Włoski w górę idący różnego gatunku, w kwiecie, i w nasieniu, a ośobliwie do tego służy bób włoski Arabski nazwany, fioletowego, czarnego, i białego koloru,



loru, tudzież bób Syberyjski, biało i czerwono nakrapiany i inny; Można też miedzy ten bób mieszać różne gatunki grochu w górę idącego.

*Cucurbita*, bania różnego gatunku. Wiedziałem całe ulice ogrodowe z arkadami obkręcanemi temi baniami, które do jedzenia są, tudzież baniami nazwanemi flaszowemi, pałką Herkulesową wraz z innemi ziołami w górę idącemi.

Jednak cień z tych wszyſkich latoroſłów iednorocznych pochodzący nie długo trwa, i praca na to położona nie nadgradza się należyte przez frukta, które z nich dostać można. Więc drugi gatunek onych, to jest te, które przez wiele lat trwają, słusznie powinny mieć preferencyą przed pierwszemi.

Chcąc tedy takowemi latoroſłami &c: altanki i ulice w ogrodzie obsadzić, dependując od upodobania, czy sobie kto chce obrać takie, które tylko cień sprawują czyli też razem i te z których mieć może kwiaty i frukta.

imo. Do tych, które tylko cień dać mają, służą różne drzewa leśne, iako to:

(a) Te które tylko w lecie zielone są.

*Caspinus Betulus*, Grabina.

*Fagus Sylvatica*, Buk.

*Vinus Campestris*, Wiąz.

*Acer*



*Acer Pseudo Platanus*, Jawor.

*Acer Platanoides*, Jawor spiczasty.

*Acer Campestre*, Klon.

*Betula albo Brzoza*.

*Betula alnus*, Olsza.

*Tilia Europaea*, Lipa.

Miedzy temi Grabina i Lipa preferencyą mają z różnych przyczyn; albowiem na wszystkich gruntach, choć na podłych dobrze rosną, lubo grunt przy obsadzeniu altanki lub ulicy łatwo naprawić można; są też trwałe, na cień dobre, i trzymając one zaraz z początku, i potym w należytey konserwacyi przez obcinanie, zapewne gałęzie jedna w drugą tak rosnąc, i wiążąc się będą, że się naturalnie, iak umyślnie splecione wydadzą; Dołożywszy cokolwiek pracy, można z nich porobić ulice z arkadami wysłokie, i szerokie, które iak się w kupę zrosną, i zwiążą, trzymać się będą przeciwko największym wichrom, bez słupów, łatów i obręczów, których utrzymanie w dalszym czasie bardzo wiele kosztuje.

Jawor tak ordynarny, iako i spiczasty, który przez swoje duże liście wielki cień daie, może być policzony między wyżej wyrażone dwa gatunki, i sam jeden używany.

Kwiat lipowy bardzo dobry jest dla pszczoł. Do

Do wyżej wyrażonych przydać jeszcze można następujące. *Celastrus scandens*, Hordowid. Ten nie bardzo wysoko idzie w górę; obwija się mocno o drugie drzewa z krzewiny, sam rośnie, a one przytłumia. Więc trzeba go samego, nie zaś przy innym drzewie sadzić.

*Manispermum canadense*, to wielki liście do tarczy podobne, rośnie bardzo prędko, i wielki cień daje.

*Ptilia trifoliata*, dobra na obsadzenie szpalerów, pięknie się wydaie, ale zapach od liści bardzo zły.

*Rhamnus Catartilus*, Bodlak czy Szaklak;  
*Ligustrum vulgare*, Ligustr.

(b) W lecie i w zimie zielone, iako to:

*Hedera*, Bluszcz.

*Hedera quinque folia*, Bluszcz Amerykański z pięcią liśćmi.

*Thuia occidentalis*.

*Sabina*.

O tych tu wyrażonych gatunkach czytalem, że obsadziwszy onemi altanki, bardzo pięknie się wydaia, ale że niemożna w takich altankach bardzo długo bawić, a to dla okrutnego zapachu, który głowy bole nie sprawia; liście *Thuia occidentalis*, także przykry zapach mają.

B

zdo. Do



zdo. Do tych latoroślów &c: z których kwiat bywa i na obsadzenie altanki, &c: nie zdają należą.

*Lonicera Periclimenum*, Lilia leśna.

*Lonicera caprifolium*, Powony wonny.

Obydwa gatunki dla pięknie pachnącego kwiatu, bardzo mile są, idą bardzo w górę, ale na dole rzadnieją, bąki śladają bardzo na nich, ale można one siarką odpędzić.

*Bignonia radicans*, idzie w górę jak bluszcz, ma piękne zielone liście, i wielki śliczny kwiat, koloru szkarłatawego z długimi rurkami, dla czego w Anglii nazywają kwiat Trębacki, idzie bardzo w górę, a na dole rzadnieje, więc trzeba onę sadzić między drugie takowegoż prawie gatunku, ale mniejsze, i nierosnące tak wyłoko jako to:

*Clematis Hamula*.

*Clematis Vitalba*.

*Clematis Viticella*.

Pierwsze dwa gatunki dziko rosną, trzeci zaś w ogrodach. Można nimi szpalery obsadzić, gęsto rosną, i bardzo w górę idą. Ostatnie z tych trzech ma piękny kwiat niebieski.

*Lycium Barbarum*, kolące, i nie kolące, jest to krzewina dosyć wesoła i prędko rosnąca, a niezbyt gęsto w górę idąca, kwiat ma czerwony bardzo śliczny.

*Syringa*

*Syringa vulgaris*, Bez Turecki więkſzy.

*Syringa Persica*, Bez Turecki mnieyſzy.

*Philadelphus coronarius*, biały Jaſmin.

Wſzyſkie te trzy gatunki bardzo znaio-  
me ſą i naypoſpoliſze do obſadzenia alta-  
nek, ale na dole wnet zrzędnieją, więc trze-  
ba między niemi inne ſadzić krzewiny. Bez  
Turecki różny ieſt, błękitny, biały, czer-  
wony; Można na jednym latotoſlu wſzyſkie  
te trzy gatunki ſzczepić; Chmieliny trzeba  
mocno obwijać, i w Sierpniu one obrzynać.

*Viburnum opulus variet.* *Opulus flore glo-  
boſa*, Drzewo ſniegowe, bywa takſe po-  
ſpolicie używane do obſadzenia altanek, ale  
zapach od kwiatu przykry ieſt, i roboćtwo  
mocno ſiada na nim.

*Sambucus nigra*, Bez ordynarny. Ta  
krzewina tak znaną bywa, poſpolicie u-  
żywana do altanek, ponieważ cień ſprawu-  
je, ale zapach od kwiatu, który iedni lubią,  
a drudzy cierpieć nie mogą, w ſamey rze-  
czy ſzkodliwy ieſt.

*Robinia Caragana*, *Acacia Sibirica*, Groch  
Syberyiſki, roſnie bardzo prętko i gęſto;  
liſcie ſliczno zieloność mają, i kwiat żółty,  
którego moc po między liſciami powychod-  
dzi, bardzo pięknie wygląda; Między wſzy-  
ſtkiemi krzewinami, które używane bywa-  
ją do obſadzenia altanek, i ulic ogrodo-

B a z w y c h,



wych, groch ten Syberyjski sprawiedliwie  
naypierwsze miejsce mieć może.

*Celtis Australis*, Obroślnica. Kwiat nie  
bardzo pozorny, drzewo bardzo dobre na  
obrzeże do beczek, które długo trwają; Ta  
obroślnica trzyma przez całą zimę.

3tio. Krzewiny kolące, następujące są:

*Rosa minor, vulgo majalis*, Róża cu-  
krowa.

*Rosa villosa*, Jabłko raiowe.

Pierwsza która się też nazywa Róża ma-  
iowa, ponieważ prędzey niż insze, to jest  
już w Maju kwitnie, bardzo dobra krzewi-  
na jest na krzaki, które się obrzynaia; bo  
się sama obwija o drugie krzewiny, tak że  
nie można przeyrzeć przez takowe krzaki;  
wraz z drugiem krzewinami, zdalna też jest  
na obsadzenie altanek.

4to. Latorośle, które dla fruktów swoich  
używane bywają do obsadzenia altanek, na-  
stępujące są:

*Vitis*, latorośl winna. To obsadzają się  
szpalery, ale tylko na letnietey stronie; okrę-  
cają się też nią ulice ogrodowe z arkadami,  
ale ulice trzeba tak założyć aby słońce ze  
wszystkich stron dochodziło latorośl i wiatr  
onę przewiewał; powinna być sadzona na  
gruncie, który ani tłustości, ani wilgoci  
zbytaczney w sobie nie ma, tudzież gęsto  
jedna

iedna przy drugiej; Nie trzeba iey dać ro-  
 śnąć zbytecznie w gałęzie, albowiem ieden  
 gatunek oney więcej, drugi mniej, każdy  
 podług swej natury rośnie w gałęzie, do  
 pierwszego gatunku należą te, których fru-  
 kta późno przychodzą do doryzności, więc  
 trzeba na obśadzenie takie obrąć, u których  
 grono wcześniej doryzale bywa, tudzież ie-  
 żeli latorośle takowe stare albo cienkie są,  
 one w cześnie to jest zaraz po zbieraniu gro-  
 na w jesień ohrzynąć, i należyte około nich  
 mieć staranie inaczej nie będziez z nich nie  
 więcej miał, tylko drzewko i liście, a gro-  
 na bardzo małe i nie doryzale, i całe ob-  
 śadzenie szpalerów, albo ulice, na nie się  
 nie zdało, bo wszystko trzeba odciąć i ścia-  
 ny gołe zostawić.

*Morus nigra*, & *alba*, Morwa czarna i  
 biała, z tey ostatniej zuaydują się porobie-  
 ne szpalery w Warszawie; z pierwszey frukt  
 bardzo zdrowy, i smaczny, a z drugiej li-  
 ście niezmierny pożytek czynią, uważając na  
 to, iakim sposobem iedwab się robi.

*Prunus Armeniaca*, Morela.

*Amigdalus Persica*, Brzoskwinia.

*Cerasus*, Wiśnia.

*Cornus*, Deren.

*Prunus*, Sliwka.

*Corilus Sylvestris*, Leszczyna.

*Corilus*



*Coriaria sativa fructu oblonga*, Orzech  
'Turecki.'

Wszystkie te drzewka owocne, i krzewi-  
ny można używać na obsadzenie szpalerów,  
i ulic z arkadami, ale nie trzeba one zbyt  
daleko od samej altanki, i nie nadbyt go-  
sto sadzić.

## O ZAŁOŻENIU OGRODU

*Ekonomicznego.*

**P**ewna rzecz, iż Ekonomia po wielu  
miejscach, i z bardzo wielu okoliczności  
wielkiej potrzebuje poprawy, niedbałość  
ludzka winna temu jest, że takowa poprawa  
nie następuje; Chwalebnaby więc rzecz by-  
ła, żeby dystryngowani i uczeni Gospoda-  
rze wszelkimi się siłami przykładali do ta-  
kowej poprawy ekonomiki większej, i go-  
spodarstwa ogrodowego. Szwecya dała nam  
przykład dobry, uznany pożytek ztąd po-  
chodzący, ale ledwie po kilku miejscach na-  
śladowany; przynajmniej w Polsce nie-  
mamy jeszcze żadnego Towarzystwa Eko-  
nomicznego,

economicznego, w którymby dystryguowani uczeni, i praktyki doznani gospodarze wspólnymi siłami się starali o rozkwit i ewolucję nauki gospodarskiej Krainy tak potrzebnej, i pożytecznej. Chęć tedy wynaleść poprawy w ekonomice, trzeba one wprzód przez różne próby doświadczyć; najlepszy sposób na to jest założenie ogrodu ekonomicznego, które jednak następujące wyciąga uwagi.

Takowy ogród nie powinien być kunsztownie założony, rzewa krzaki, &c: niepotrzebne są w nim, a przynajmniej muszą mieć osobliwe swie miejsce, któreby nazwać można ogrodem ekonomicznym na drzewka; Jednak dla założenia porządných kwaterów trzeba, aby Dozorca nad takim ogrodem różne zioła gospodarskie w nim po flancował, jako to: Dzięcielnicę, Szalwiją, Lawandę, Szpikanardę, i inne pożyteczne zioła.

Wszystkie kwatery powinny być założone w kwadrat, nie zaś w tryangul, gdy te bardzo wiele gruntu psują, tu zaś wszystko ma być robione na pożytek.

W takowym ekonomicznym ogrodzie na drzewka, można sadzić różne cudzoziemskie drzewka, krzewiny, tudzież porobić krzaki i szpalery z latorośli wyżej wyrażonych.

Kwatery



Kwaterny trzeba tak podzielić, aby na niektórych różne zboża gospodarskie, na drugich zioła i trawy dla bydłęcia, na innych zaś zioła lekarskie, krzewiny, i cudze drzewka sadzone i flancowane być mogły.

Założyć po różnych miejscach szkoły na drzewka owocne, i leśne.

Ponieważ tyle latoroślów, i krzewin jest, które cieniu potrzebują, trzeba się więc starać, onym takowy podać przez posławienie domostw, albo ścian.

Jeżeli około takowego ogrodu mur, albo parkan jest, w tedy można porobić szpalery z drzewek owocnych, lub innych.

Potrzebne tu jest rozdzielenie ziemi na różne gatunki, aby potym wiedzieć można, który grunt na te lub tamto warzywo zdalny jest, i gospodarzów innych w tym informować.

Różne owe gatunki warzywa, latoroślów, krzewin &c: nie można tu przepisać, ponieważ obieranie onych na takowy koniec dependuje od woli, i upodobania Possessora. Wreszcie można łatwo poznać; iż założenie takowego ogrodu nie tylko bardzo pożyteczne, ale też z ukontentowaniem złożone jest. Okolice tutejsze z różnych przyczyn wielką w tym przed niemi mają preferencyą, że na takowe założenie zdadneby były.

SPO.

## S P O S O B

*Konserwowania i suszenia różnych fruktów  
przez całą zimę.*

Jabłka i Gruszki tak konserwować przez  
długi czas, aby zawsze świeże były.

Trzeba one z drzew zbierać podczas pię-  
knych i suchych dni, a potem konopią lub  
lnem obwiązać, iednak na to uważać, aby  
iedno drugiego się nie przytknęło; Dopiero  
pakować, w beczki lub w skrzynie i posta-  
wić na suchym miejscu, gdzie mróz dōyść  
nie może.

Można one też konserwować w słomie  
na gōrze, lub w izbie, gdzie wilgoci nie  
ma, albo też w piwnicy, żeby tylko od  
mrozu bezpieczne były.

*Jabłka i Gruszki, iak ich suszyć należy.*

Cheąc jabłka i gruszki suszyć, trzeba one  
nie łupione na cztery części porozkładać,  
albo kiedy małe, to tylko na połowę, a  
potym one albo w piecu, albo też na sitach  
na piecu postawionych przy temperowanym  
cieple suszyć; Nie trzeba zaś wszystko gęsto  
na kupie sypać, ale dobrze rozłożyć, aby  
ciepło wszędzie doszło, i frukta nie zmięknę-  
ły, z kwaśniały i zgnily. Cheąc zaś wielkie i  
słodkie



Łodkie jabłka i gruszki suszyć, trzeba one łupić na połowę, albo na cztery części, iak się podobą porozkrawać szrodki, gdzie ziarna są, wyrzucić, dopiero te frukta w cukrze suszyć, potem przy temperowaniu ciepłe suszyć, cukrem posypać, i ichować.

#### o Konserwowaniu Pigwów.

Te można tym samym sposobem konserwować, co jabłka i gruszki, od których jednak trzeba one, bardzo daleko trzymać, ponieważ zapach mowny od pigwów bardzo szkodzi jabłkom i gruszkom; nie można też one chować w izbie, gdzie winogrona powieszzone są, albo leżą, ponieważ pigwy przed czasem gniją od zapachu, który winogrona z siebie dają i który onym wcale przekrym jest. Jednak się pigwy najlepiej konserwują, trzymając je w leczce,

#### Sposób suszenia Pigwów.

Łupić one, wyrzucić szrodki gdzie ziarna są, porozkrawać w kawałki grubości małego palca, i suszyć.

#### o Konser-

*o Konserwowaniu Winogronów.*

Powiązac ońe na nitce po iednemu lub po dwóch, i powiesić w izbie suchej, gdzie mróz dōysć nie może.

Pewny sławny ogrodnik w Hollandyi podaie sposōb ieszcze lepszy na to, to jest; wziąć beczkę, lub skrzynię, wysypać dno piaskiem suchym i ciepłym, obłożyć liśćmi winnemi suchemi, dopiero kłaść winogrona, te przykryć liśćmi temi samemi, i obsypać piaskiem na palec wysokości, i tak sobie postępować, aż beczka lub skrzynia napelniona będzie, a potym postawić na miejscu suchym, bezpiecznym od mrozu.

*Sposōb konserwowania Wiśni.*

Włożyć one w naczynie dobrze opatrzone, aby woda nie doszła, wpuścić do studni i tam pod wodą one konserwować, gdzie się przez całą zimę trzymać będą.

*Sposōb konserwowania Lubaszków.*

Lubaszki konserwują się tym sposobem co i wiśnie.

*Sposōb*



*Sposób konserwowania Sliwek.*

Zdjąć delikatnie z ogonkiem z gałęzi, palcami nie dotykając się samej śliwki, dla tego, by barwy nie obetrzeć, a tak szpagat rozciągnąć kształtem sznura co chuśły wiążą i po dwie do kupy nitką związa-  
wizy, jedno od drugiej o podał wieszac w miejscu nie wilgotnym, ani też zimnym, do samej wiosny tym samym sposobem tak jakby z drzewa świeżą urwał, dochowa. Tym samym sposobem i wiśnie konserwować można, co i śliwki.

*Item.* Sliwki mogą być konserwowane, podobnie iako i wiśnie o których wyżej wyraziłem; Ztą jednak kondycją, aby naczynie u dołu i z góry liśćmi suchymi tegoż gatunku wyłane i przykryte było.

*Sposób suszenia Sliwek.*

Na to troisty sposób jest; Trzeba naj-  
przód wiedzieć, iż dla nich temperowane ciepło być musi, inaczey pękają i z sokiem najlepsza essencya wychodzi, nawet tak się mocno zmarszczą, że z najpiękniejszych śliwek zrobią się wcale małe, i zeschną. Pierwszy sposób jest ten; Suszyć one, tak iak samo przez się są, w piecu, lub suszarni,

ale

ale nie trzeba one na sita kłaść, ponieważ się przylepiają, pfluja, i sok z nich wychodzi, dla tego lepiej one na deszczkach po stronach przybitych porozkładać, aby prze- wracając one, nie pospadały. Drugi spo- sób takisż łupić śliwki, na boku tak mało dziurkę zrobić, żeby pestkę wyjąć można, i spłaszczyc trochę śliwki, potem pokłaść one na deszczkach, i suszyć przy wolnym cie- ple; dopiero włożyć w beczulę, lub w pudło, wrzucając tam i siano liści bobko- wych, przykryć deszczulką, i na wierzchu kamieniem położyć, aby dobrze w kupie roża- ły. Te tym sposobem suszone śliwki nazy- wają się prunele; można też w obłupione śliwki na miejscu wyjętej pestki, włożyć obłupione migdały, lub orzechy, one po- mału suszyć, i tak konserwować jak pru- nele. Trzeci sposób suszenia śliwek ten jest; wziąć one, albo tak jak same przez się są, albo też obłupiwszy wcale rozkroić, lub też tylko tak, aby obiedwie połówki, ie- dna przy drugiej wiślały przekłóć one dre- wnianym rożenkiem, i tyle tego założyć, ile się na rożenku zmieści, posypać anyżem i suszyć.

Sposób



*Sposób suszenia Wisten, i Lubaszkw.*

Te się tym samym sposobem suszą co i ci,  
śliwki, i zażywają się tak do gotowania,  
iako i do lekarstw.

*Sposób kwaszenia Lubaszek.*

Wziąć lubaszki wczesne, po odrzynieć  
konioszki i włożyć je w naczynie szklanne  
od konfitur, lub w tygiel, a to tym spo-  
sobem: najprzód dno tego naczynia polypać  
dobrze cukrem przesianym, potym klasć lu-  
baszki, znówu cukrem polypać, potym znó-  
wu klasć lubaszki, i tak jedno na drugie,  
na ostatku nalać dobrego octu winnego, ty-  
le aby na wierzchu stał na dwa palce wyśo-  
kości; a potym naczynie mocno opatrzyć i  
schować aż do używania, kiedy się podoba.

*Sposób konserwowania Kasztanów.*

Te się długo konserwują, a jeszcze lepiej  
w skorupach swoich kalących niż bez nich  
zakopawszy ich w piasku; ale ponieważ my-  
śli bardzo do nich idą, lepiej one w be-  
czółkę lub w naczynie szklanne, zdołać od  
wołu około wierzchu posmarowane włożyć,  
i zwyż opisanym sposobem, w piasek wsta-  
wić.

wić, jednak warzódz ten piasek dobrze suszyć, aby kalczany nie leżały od wilgoci, a dopiero do piwaicy schować.

*Sposób konserwowania Orzechów.*

Te w łupinach swoich świeżych i zielonych, tak jak z drzewa zbierane są, włożyć w piasek świeży w piwnicy konserwowany. Niektórzy polewają piasek wodą słoną, bo kiedy długo leżą w samym piasku nie zaprawionym, to dostają smak gorzki.

*Sposób, żeby stare i suche orzechy tak były znowu jak świeże.*

Takie orzechy włożyć w garnek, nalać świeżej wody, w której leżeć muszą przez 24. godziny; po których spożytych zlać trzeba owe wodę, i znowu nalać świeżej i tym sposobem sobie przez cały tydzień co 24. godziny postępować, dopiero wyjąć je z wody i jeden po drugim obetrzeć; Tak dobre i świeże będą, jakby dopiero z drzewa.

*Sposób suszenia Broszkwinów.*

Te trzeba po rozkrawać na połowę, wyjąć pestkę i suszyć albo też tyle one tylko nakroić



nakroić, aby pestkę wyjąć można, i usma-  
żywszy one w cukrze włożyć we szrodek  
na miejscu pestki migdał parzony, ściśniętą  
brzośkwine trochę aby się nie rozpadły, i  
przy wolnym cieple suszyć.

### *O suszeniu Głogu.*

Zbierać one wczesną, rozkroić na dwo-  
ie, i wyjąć z nich ziarka, suszyć tak  
jak śliwki.

### *O suszeniu Kapusty Włoskiej i Jarmużu.*

Zdjąć wszystkie liście z główki kapusty  
Włoskiej, aż do samego szrodka, lub jak  
nazywają, serduśka, które przekroić trze-  
ba na połowę, na nitkach powieszać około  
pieca, lub też rozłożywszy one na sicie, po-  
stawić na piecu i po mału suszyć. Liście  
od tej kapusty także suszą, równie jak i li-  
ście od jarmużu, który ponieważ nie rośnie  
w główki, nie może być inaczej suszony.

### *Karczochy jak suszyć należy.*

Trzeba wszystkie liście zdjąć, i te ko-  
smate co przy szrodku jest wyrzucić a po-  
tym te szrodki powiesić na nitkach, lub  
też położyć na liście suszyć.

### *O suszeniu*

O suszeniu Szparagów.

Naylepiey one przekłóć igłą, nitkę przeciągnąć i tak powiesić około pieca; ale trzeba często doglądać, aby ciepło na nie nie zbyt biło, boby zczerniały, i potym w gotowaniu nie miałyby żadnego smaku. Kiedy zaś nie dosyć suszone są, w tedy się wnet psoją, i gniją, osobliwie kiedy na wilgotnym miejscu leżą; Trzeba one tedy twar- do, ale po mału, i przy temperowanym cie- ple suszyć.

S M A R D Z E.

Z temi się tak postępuje w suszeniu, jak z szparagami.

S P O S O B

*Jak w porządnym gospodarstwie, przez szla-  
chtowanie w domu z wielkim pożytkiem mo-  
żna się uprowidować mięsem.*

Lubo przez cały rok mięsa dostać mo- żna kupić u Rzeźnika, tak że nigdy niebra- knie, iednak znaczny pożytek jest, przy szlachtowaniu domowym; albowiem nie tyl- ko, że mięso taniey przychodzi, niż kupu- jąc one w jatkach, ale się też gospodarzowi

C

takiemu

takiemu łóy zostaje, i nie przyidzie mu drożey iak mięso, u Rzeźnika zaś daleko drożey iest.

Czas najlepszy na szlachtowanie iest w zimie, a osobliwie w Grudniu i w Styczniu. W gospodarstwie zwyczajnie się szlachtują woły, wieprze; mięso rąbie się na kawały.

### S P O S O B

*Jak mięso konserwować przez długi czas,  
iak one na folię i wędzić.*

Cheąc różnego mięsa tyle, aby na długi czas w gospodarstwie wystarczyło, na folię, trzeba wprzód mieć na pogotowiu beczkę, lub inne drewniane naczynie, po dług tego iak się wiele lub mało mięsa do nasolenia bierze; w tedy nayprzód dno takiego naczynia solą posypać, potym mięso już na kawały porąbane mocno trzyć solą, kawał po kawale, i położyć ieden na drugim na dnie naczynia solo posypanym; między to mięso można tu i tam sypać jalo-wiec grubo utłuczony, i kłaść liście bobkowe, bo z tego finak dobry nabiera; To wszystko uczyniwszy przykryć naczynie deszczką, i na wierzchu położyć, duże kamienie



mienie, aby się mięso mocno przycisnęło,  
i sól tym przedziew się rozpuszcza; Trzeba zaś  
co dzień oglądać, czop od beczki często  
wyiąć, wodę słoną wypuszczać na czyste  
naczynie, potym czop wetchnąć, i tę wo-  
dę znówu wlać do beczki, aby sól tym wię-  
cey wszędzie wsiąkła, i to co dzień trzeba  
czynić, gdyby zaś tey wody słoney mało by-  
ło, a na wierzchu żadney, w tedy trzeba  
soli kilka dobrych garści w świeżą wodę, i  
wlać w beczkę tyle, aby ta woda trochę  
na wierzchu stała, inaczej się mięso psuie.  
Drudzy innym sposobem na soląją mięso;  
to jest; Polypią dno naczynia solą, potym  
kładą mięso, tak iak samo przez się jest me-  
solone, i za każdym razem, kładąc kawa-  
ły mięsa, solą polypią, a to tak długą, aż  
wszystkie włożone jest, potym one polewają;  
polewką osobliwie na to przyprawioną, która  
się sposobem tym robi: wziąć kawałek mięsa,  
gotować; często szumować, i tyle soli wrzu-  
cić, iak do niego trzeba; niech się tak go-  
tunie, aż polewka z niego tak klarowana się  
wygląda iak oliwa i że surowe iayko  
będzie pływało na nim, a jednak nie po-  
dzie na dno; (to jest znak, że ta polewka  
ani zbyt wiele, ani zbyt mało solona jest.)  
potym one przecadzić, a iak ostygnie, wlać  
na mięso, które w beczkę włożone jest.

Trzeba iednak często, a przynajmniey co 3. lub 4. dni czop od beczki wyjąć, i tę polewkę gdyby polewki ubywało miało, w tedy przylać świeżey wody słoney, tudzież gdyby się na niey krew lub na wierzchu co nieczyste go pokazało, w tedy wypuścić ośe z beczki, znowu przegotować, szumować, przylać świeżey wody soloney, i znowu w beczkę wlać.

Niektórzy mieszają sól z saletrą, przez co mięso nie tylko piękny kolor czerwony nabierze, ale też smaczniejszy się robi, i dłużej się konserwuje.

To mięso tym sposobem na solone, można albo już tak, ugotowawszy iść one, albo też powiesić, i wędzić; chcąc one tylko na solone iść, trzeba one trzymać na suchym mieyscu, i często doglądać, czy się nie psuie, a temu zabiedz można przez częstę wypuszczanie, i nalewanie polewki, iak się wyżej opisało: wielce też i to do tego pomoże: zabii mocno beczkę, przerzucając ją co tydzień, raz lub dwa razy, albo przewrócić co dzień, a ile razy z niey mięsa ile potrzeba się wymuie, przylać świeżey wody słoney, i beczkę znowu mocno zabić; Tym sposobem mięso się bardzo długo konserwuje, i tak nasolone ma swoje osobliwe nazwiśko, to jest Pekel Fleisz.

Chcąc

Cheąc zaś takowe mięso nasolone wędzić, nie trzeba one w soli trzymać, lub w polewce nad tydzień lub dwa, ale wyiawszy przekłóć szpikulcem, przeciągnąć mocny szpagat, zawiązać mocno na wierchu, i powiesić w kominie; To uczyniwszy podłożyć ogień z twardych drew mielzanych krzewinami jałowcowemi, i innemi, aby się mięso tym prędszy uwędziło.

# S P O S O B

*Wyciągnięcia zbyteczney soli z mięsa, lub z ryby nasoloney albo wędzoney.*

Zawinowszy mięso lub rybę, w czystą płachtę, włożyć w piasek, i zostawić w nim przez noc, zapewne wyciągnie wszystkę sól.

*Inszy sposób wyciągnięcia soli.*

Mięso zbyt solone włożyć w ciepło wodę, i kawałek cegły wrzucić, z tego także sól odeydzie.

*Mięso i Zwierzyne iak konserwować.*

Mięso i Zwierzyne na pieprzywszy i posoliwszy mocno, odgotować, a gdy ostygnie wziąć tłuszcz od tey zwierzyny ogotowanej,



waney, a gdy tego nie masz, świeże masło, i rozpuścić: potem włożyć zwierzyne w garnek, nalać polewkę, w której się gotowała, a na tę rozpuzczono tłustość, albo masło tak aby na 3. albo 4. palce na wierzchu stało, i tak schować. Tym sposobem można one w beczółce, gdzie chcąc, posłać.

Ile razy zaś tego mięsa lub zwierzyzny wyimie, trzeba zawsze, znowu tłustość rozpuścić, i nalać, aby się długo konserwowało.

#### *Różne Ptaszki iak konserwować.*

Oskubać Ptaszki, wyjąć wszystko z nich, i zciągnąć skórę razem z oczami przez głowę, potem te ptaszki posypać solą trochę, korzeniami mierzany iak do pieczenia założyć na rożnie, i kilka razy polewać gorącym masłem. Jak prędko na pół upieczone są, tak zdjąć z rożna, aby ostygły; Dopiero włożyć ptaszki w tygiel, i masło, którym się polewały, znowu rozpuścić a potem je nim polewać. Gdyby zaś masa tego nie dofyć było, i niepływało na ptaszkach po wierzchu, w tedy trzeba jeszcze więcej onego wziąć, rozpuścić, niech ostygnie jednak tak, aby nie skrzepnęło, dopiero tyle nalać, aby nad ptaszkami na dwa palce stało.

*Insz*

*Infzzy sposób konserwowania Ptasezków.*

Oskubać ptaszki, wyiąć z nich razem z oczami, na tych mieyscu wetchnąć jałowiec, a potem ich włożyć w żyto sypane, jednak tak, aby jeden przy drugim nie leżał blisko. Można też beczółkę, lub skrzynkę na sypać żytem potem kłaść ptaszki, znowu żyto na nich, i znowu ptaszki, a tym sposobem sobie postępować, aż beczółka pełna będzie, jednak tak, aby żyto przykryło na wierzchu ptaszki, a dopiero schować i trzymać na chłodnym mieyscu. Jeżeli wielkie ptaki są, to można jałowiec włożyć we środek.

*Ryby i Raki iak długo konserwować żywe.*

Jest to rzecz każdemu wiadoma, iż ryby, i raki zwyczajnie się chowają w sadzu, ale ponieważ tego wszędzie nie można mieć, a osobliwie po miastach wcale nie, zaczym używają na to wodę źródłową przez ołowiane lub drewniane rury sprowadzoną, przez którą iako nieustannie biegnącą, można przez kilka miesięcy konserwować ryby i raki w kamiennych korytach. Ze zaś rzadko w domach taka woda źródłowa się znajduje, można wczasie potrzeby ryby przynajmniey kilka dni żywe konserwować, a

to

to tym sposobem; Wziąć beczkę przewiercić dziurę w niej koło spodu tak nisko iak można, przyprowadzić rurę i wody nalać, po tym czyścić wannę lub kuffę z rybami, nalać w nią trochę wody, postawić, i otworzyć rurę od beczki tylko trochę, aby woda pomalu z niej szła, i tym dłużej iey było. Jak prędko beczka próżna, i wazna, lub kuffa pełna iest, można tę wodę znowu wlać do beczki, jednak przy wybieraniu oney z wanny na to uważać, aby nie gniesć ryby, hoby wnet uschnęły. Lepiej zaś wodą źródłową beczkę nappełnić, niż studniową, która zbyt twarda, i zimna iest; jednak można co dzień świeżey do lać.

Można też rybom dawać odgotowaną pszenicę, wątrobę wołową, i chleb, tak tym, które się w korytach, i w źródłowej wodzie chowają, iako i tym które się w wannie, lub kuffie chowają, ponieważ ryby nie tylko od samey wody żyją podług mniemania ludzi, ale też czym innym żywić się chcą.

Wioząc ryby, a chcąc się zatrzymać z wozem, trzeba zaraz beczki poruszyć, aby woda w nich będąca nie stała cicho, inaczej ryby zeflabieją, i wnetby usnęły.



*Ryby iak konserwować bez wody, przez 2. lub 3. dni, i iak one wieść.*

Wziąć miękkie od chleba, umoczyć w wodzie i włożyć rybę w pyszeczek, ale to trzeba co 4. godziny powtarzać.

*o R A K A C H.*

Można ich wsadzić w koryta z wodą, aby sobie tam wolniey chodziły, albo też włożyć w garki z dziurkami umyślnie na to zrobionemi, i te opatrzywszy dobrze, aby raki nie powychodziły, w korycie postawić. Można ich też wrzucić w szaflik z wodą, i postawić w piwnicy, ale trzeba te naczynie płachtą przykryć, i zawiązać, aby nie powylaziły.

Chcąc dobrze utuczyć raki, trzeba marchew w paseczki kraianą odgotować w wodzie, i te zlawszy, dać im tak marchew do koryta, lub szaflika. Drudzy im dają odgotowaną wątrobę wołową, odgotowaną pszenice, także pokrzywy, a te osobliwie dobre dla raków są, chcąc ich trzymać w piwnicy.

*Raki iak tuczyć w Ziemi.*

Ugotować kartofle międko, pokrajać w drobne kawałeczki i dać to rakom.

*o KO-*

## O KOKOSZACH

*Które się niosą, i o jaykach.*

Ponieważ jayka nie odbycie potrzebne w go-  
gosi odawstwie, zazwyczaj każdy, jeżeli mie-  
sce na to ma, bardzo dobrze czyni, kiedy  
sam kury chowa; bo może zawrzeć tak nay-  
świeższe jayka mieć, a te, które nie po-  
trzebnie, sprzedać drogą w zimie.

Na to zaś trzeba najprzód mieć podwó-  
rze, aby sobie kury po nim biegać mogły,  
tudzież kurnik gdzie kury przez noc siedzieć,  
i tam też nieść się mogły. W tym kurni-  
ku trzeba porobić grądy na dole i wysoko,  
aby kury na nich siedzieć mogły, i od my-  
szów i szczurów bezpieczne były; tam i też  
trzeba kilka gniazdów porobić, aby się w  
nich nieść mogły. Oprócz drzwi dobrze  
opatrzonych powinno być w takim kurni-  
ku małe okno, lub okienniczka, którą  
dobrze zamknąć można, aby się kury nie  
wkradały, jednak musi być tak zrobione,  
żeby one można, kiedy chcąc otworzyć,  
aby sobie kury wlatywać i wylatywać mo-  
gły. Trzeba przy tym taki kurnik co ty-  
dzień czyścić wychędożyć, a w lecie często  
pomysłami pokrapiać, żeby robactwa różne-  
go w nim nie było.

Trzeba

Trzeba kurom co dzień dwa razy dać iść, raz raniuténko, drugi raz godzinę przed zachodem słońca. Jasio najlepsze dla nich otręby, ciepło wodę zamieszane, i owies gotowany; można im też ięczmień, i siurawy owies posypać. Przy tym świeżą i czystą wodę mieć mulszą, a naczynie te co dzień musi być czyste wymyte, żeby robactwo, one niezapalkudziło, inaczej kury zachorują. Trzeba iadło i wodę na pewnym mieyscu zawsze, a to nie daleko kurnika postawić, aby się kury tam nauczyły chodzić i nie rozbiegały się. Dobrze też jest nie daleko kurnika piasku nasypać, aby kury w nim grzebać i przewracać się, a przez to robactwo i kurzawe z siebie strząsać mogły, oprócz tego że czasem piasku polykają, i przez to tym lepiej iadło strawią.

Kupując kury trzeba sobie wybierać czarne, żółte, czerwone, i brunatne z grzebiuszkiem dobrze w górę stojącym, albowiem takie bardzo nośne są, i najlepsze do wysiedzenia kurcząt; lubo czubate włoskie kury piękniejszy, jednak nie tak pożyteczne iak proste, z których jedna na rok 3. kopy jay daie, iak twierdzą.

*Sposób*



*Sposób, aby kury w zimie bardzo nośne były.*

Utluc drobnuteńko skorupy od ślimaków, te pomieszać z otrębami, i dać to kurom. Jednak one trzeba w ciepłej izbie trzymać, a koszyk lub gniazdo włożyć drewniane jayko białe malowane, żeby tam przywykły się nieść, a nie chowały się z jaykami gdzie indziej.

*Inszy sposób na to.*

Wziąć łayno od zająca, zetrzyć to miałko, pomieszać z mokremi otrębami, i dać to kurom, które z tego bardzo nośne się robią. Jednak to raz tylko trzeba czynić, bo dając im często zdychają.

*o Siedzeniu kur na jaykach.*

Kiedy kury krzekoczą, i jayka niosą, to znak jest że siedzieć chcą. Zaczyni trzeba, koszyk lub gniazdo świeżym sianoem wysłane postawić, na cichym miejscu, i podłożyć jayka; Te zaś muszą być znieśliwe w Pełni bo z takich wylęgłe kurczęta, piękne i duże będą. Powtórę jayka powinny być grube, bo z spiczastych bywają naywięcey koguty, i kurczęta małe, potrzebie jayka nie muszą być starsze nad 8. a naywięcey  
12. dni.

12. dni. Nie trzeba też kurze jaiec więcej podłożyć iak 15. a naywięcej 18. ani naypierwsze jayka, które kura zniosła, bo rzadko się wylęgna, i kury, które na takich jaykach siedzą, zwykły zdychać.

Jayka które się nie zdały na podkładkę, można przez to poznać; Nayprzód kiedy w środku chlechotaia, to już nie dobre są; Powtórę kiedy, włożywszy one w świeżą wodę, po niey pływaią, to się także na to niezdały, jeżeli zaś na dół idą, w tedy dobre są. Trzeba przy tym i na to uważać, aby takiey kurze, która na jaykach siedzi, trzeba iadło dobre i czysto wodę postawić przy iey gniazdzie, lub koszyku, tak blisko, aby nie musiała wyleść z niego, i poruszać się. A ponieważ kurczątko zwyczajnie 21. dniu wylęgnąć się zwykły, zaczym trzeba 19go i 20go dnia pilno doglądać, czyli kurczątko w jaykach ieszcze zamknięte nie są czalem zbyt słabe, że nie mogą przedziubnąć skorupkę od jayka, kiedy nazbyt gruba jest, a w tedy trzeba im pomoc. Takim kurczątkom malutkim, dają się jayka twardo ugotowane, i drobno usiekane, także jagły w mleku gęsto ugotowane, pōty aż podrosną, dopiero im się zwyczajne iadło kurcząt pożywić.

*Sposób*

*Sposób, jak mieć kurczęta młode bez kokosza*

Wziąć łayno gołębie, lub kurze ułtuc one i przesać; dopiero w nim zagrzebać jayka a to w ciepłym miejscu, iednak aby iedno drugiego się nie dotknęło, podłożyć w około kurze pierze, i obracać te jayka częstokroć ale nie znową ręką. Po 20. dniach, kiedy kurczętka w nich zaczynają dziubać, i w skorupkach pilczczyć, a że nie mogą się z wszystkich przebić, w tedy trzeba skorupki pomaliu otworzyć.

*Jayka jak konserwować przez długi czas.*

Zbierać jayka od 20. Lipca, aż do 8go Września, potym wziąć beczółkę posypać dno sianem na pięć palcy wysoko trocinami dobrze suszonymi (bo kiedy moki są to jayka gniją) dopiero jayka uławić wierzchemi do góry, iednak tak, aby iedno drugiego się nie dotknęło, przykryć one suchymi trocinami na pięć palcy wysoko, w to znów uławić jayka, i tym sposobem tyle innych powstawić, ile się podoba; ale na wierzchu muszą być przykryte trocinami, i tak one schować na suchym miejscu, aby iednak mróz nie doszedł; Będą się przez całą zimę konserwowały.

*Kurki*



*Kurki iak kapłonic.*

Kiedy kurki podrośli, i piąć zaczynają, w tedy zaćknąć ich, nie dąć im nic ieść przez 24. godziny; nazajutrz wziąć kurka, wykubać mu pierze, przy boku, lub na dole przy brzuchu, i przetrznąć ostrym nożykiem tylko dziurkę, aby dwa palce włożyć i jąderka wyjąć można. Trzeba sobie iednak w tym bardzo ostrożnie postępować, żeby obydwaj jąderka wyjąć, inaczej nie pomoże, i z takiego kurka będzie ćwik. Ranę trzeba subtelnie zaćzyć nitką, ale uważać żeby nie przylżyć iako żyłkę wewnętrzną, boby zdechl; potym posmarować ranę świeżym masłem nie solonym, albo oliwą, to zrobiwszy oderznąć mu grzebusek i nasypać popiołu na ranę, można mu też oderznąć pazurki i włożyć na miejscu grzebusek, albo perły, korale, lub piórka które w rosną, i tak potym pięknie wygląda. Nie trzeba zaś takie kurki puścić między kurczęta na podwórze, ale ich trzymać przez kilka dni w komorze, i tam im ieść dać, tym czasem ból ustaje a dopiero można ich wypuścić na podwórze, kapłonic naj-  
 lepiej w Maju lub w Czerwcu, niż wielkie upały nastają. Chcąc zaś późniejszy kurki kapłonic, trzeba to czynić po S. Bartłomieju,

tlomieniu, to jest po wielkich upałach, inaczejby pozdychały.

*o Niektórych chorobach kurcząt, o sposobach leczenia onych.*

Włoskie i proste kury, jednakowym podlegają chorobom, dla tego też w leczeniu onych jednakowe się zażywają sposoby.

### P R P E C.

Jest to taka choroba kurcząt, że im nos tak zatknie, iż dechu nie mają, dla tego zawsze z otwartemi dziobami stoją i powietrze łapią. Ta choroba zwyczajnie pochodzi od tego, kiedy podczas Wiosny i Jesieni nie czystą wodę piją, albo też kiedy kurniki nie bywają zawsze czystozymane.

#### *Leczenie tej choroby.*

Ściągnąć nożykiem ostrym przednią skóręczkę biało, przy języczku, i przeciągnąć piórko przez dziurki od nosa, a języczek posmarować maśm solonym.

#### *o Wszach kurcząt i kur.*

Kiedy kurczęta wszy mają, to w dzień, i w nocy pokoju nie mają; kury przestają nieść się i zdychają.

Pocho-

Pochodzi to zwyczajnie z tego, kiedy kurniki nie bywają czysto wychędożone.

*Leczenie tej choroby.*

Wziąć kiminku Rzymskiego, i nasienia Inianego, jednego tyle jak drugiego, utłuc to mialko, nalać octu winnego, zamieszać wszystko, i smarować tymi kurczęta; z tego wszy zdychają; Albo też oblewać kurczęta uryną od krowy, co ten sam skutek czyni.

*Jak temu poradzić, kiedy kury zaczynają mieć jayka, to jest bez skorupy.*

Trafia się że kury mają jayka bez skorupy, tylko z samą skureczką, a takie nazywają się jayka wietrzne, albo bez skorupy; pochodzi to z tego, kiedy kury nazbyt żyta, lub chleba dostają, z czego się zbyt tłuste robią; dla tego go im nie trzeba dawać, tylko owies i inne zwyczajne iadło posypać, to dobre jayka mieć będą.

*Kiedy kury jayka leją.*

Z tego często zdychają: zaczym trzeba wziąć pigwy świeże, lub suszone, gotować one w wodzie, i dać im pić tę wodę.

D

Albo



Albo też wziąć garść mąki gryczanej, po-  
łóżyć w wodę, ten rozpuścić, nalać w to wi-  
na podłego, zrobić z tego wszystkiego ci-  
sto, i dawać kurom lub kurczątom,

### O MASLE i SMALCU.

Masło i smalec można sprawiedliwie mi-  
ędzy te rzeczy liczyć, które w porządnym  
gospodarstwie zawsze mieć potrzeba, ponie-  
waż masło i smalec w kuchni tak potrzebu-  
ją, że się obejść bez nich nie można. Lu-  
bo one przez cały rok dostać można, jednak  
to wielki pożytek w tym jest, kiedy się  
nie chce tanno kupować; ponieważ potym w  
domie tyle drugie drożey, i z szkodą płacić  
trzeba.

#### *Sposób konserwowania masła przez cały Rok.*

Masło najlepsze w Maju; chcąc ono  
konserwować, trzeba ono na solić, ale i-  
nieszczęśliwiejszy sposób konserwować go  
na solenia. Wziąć dobre świeże masło, nie-  
płókać tak długo, aż woda wcale klarowna  
zostanie; włożyć je w kamienny garczek i tak  
dnak tak, aby trochę nie pełny był. Ten  
garczek wstawić w drugie wielkie naczynie  
z wodą jednak taką, aby woda wyżej niż  
masło.

masłem stała; ale żeby nie doszła do garka. Potym przylać do naczynia pomalutku wody trochę ciepłej, i mizymywać one w takim ciepłym, odlewając co raz trochę wody zimnej, i przylewając ciepłej, aż się masło pomalutku rozpuści, cięższą i wilgotną z niego na spodzie się usadzi, i aż przez masło przetrzeć można, jak przez wino klarowne. Dopiero wyjąć garzek z wody, postawić na chłodnym iednak suchym miejscu, i tak długo kołatać garzek, aż się masło usadzi. Gdyby zaś co na wierzchu nie klarownego pływało, w tedy odsadzić, i można to w kuchni potrzebować. Tym tu opisanym sposobem można masło konserwować, przez cały rok, i zawsze jak świeże będzie.

o Świeżym Smalcu.

Rozumiemy tu przez to taki smalec, który się z masła topionego robi, a to tym sposobem; przystawić do ognia garzek miedziany z masłem, i dobrze wybielony; masło, niech się masło po nim przy wolnym ogniu rozpuści, a potym pomalutku podgotuje, aż się tak klarowne zrobi jak oliwa; potym zdjąć z wierzchu, a co czyste i klarowne jest, to w czysty garnek przez chustkę iako; przytym dobrze uważać, aby w

52      S k r e t a  
odlewaniu, nie poruszyć to nie czyścić, k  
re się na dnie usadziło. Potym wszystkie  
schować ten smalec na chłodnym mieysce

Do pieczyślego wszystkiego taki smalec  
najlepszy, iak samo masło które do potra  
żywać można.

### *Z Wody ocet zrobić.*

Ocet wszędzie i zawsze można mieć,  
dnak to wielki pożytek w gospodarstwie  
jest, kiedy ocet można zrobić z wody, pra  
co wielka ochrona.

Wziąć dwa łoty kamienia winnego,  
moczyć go w tęgim oście winnym, nie  
tak przez dwa dni postoi, potym go w  
żyć w kwartę octu winnego a mocnego  
podrzeć na drobniuteńkie kawałeczki arku  
papieru pocztowego i wrzucić do tego;  
się zbierze i bardzo wciąga w siebie kwa  
potym przylać wody deszczowej, ale  
zbyt razem. Ile razy się takiego octu bi  
rze, zawsze trzeba znowu do lać tyle w  
dy deszczowej; tym sposobem można  
wsze z wody mieć ocet, i bardzo wie  
przez to ochronić.



*Suchy ocet dla podróżnych.*

Gdy w drodze rzadko gdzie octu dostać można, więc wielka wygoda kiedy go można mieć z sobą: Namoczyć dwa łoty kamienia winnego, w tegim oście winnym, niech w nim przez dwa dni postoi, dopiero kiedy uschnie, znowu włożyć w ocet winny, i niech znowu schnie; i tym sposobem 4. lub 5. razy sobie postępować; po tym na proch utłuc, i w szklanne naczynie lub puszkę włożyć; i schować. Chcąc ocet mieć, włożyć tyle iak na końcu noża 2. 3. lub 4. razy się pomieści do szklanki wina, albo piwa, lub też wody, i ocet bardzo dobry będzie.

**MYDŁO JAK ROBIC.**

Mydło jest także nie odbycie potrzebne w gospodarstwie, i wielki pożytek z tego, gdy kto sobie sam może zrobić, osobliwie kiedy zawsze przy mięsie tłustość sobie odważyć każe, one za tę samą cenę dostają iak mięso, i pomału zbiera, aby mógł, mydło i świece z niey zrobić.

Chcąc tedy mydło robić, wziąć trzeba czwartą część ćwierci dobrego popiołu z twardych dREW, i ćwierć nie gałzonego wapna.

pna zmieszać to w kupę, pokropić wodą 10  
póry, aż się zklei, ubijać potem mocno, go  
postawić na ziemi przez godzinę; Tym cza-  
sem postawić ceber lub wielki szaflik, któ-  
ry dubeltowe dno mieć powinien; wierzech-  
ne dno musi na pięć łazie wyżej stać od spodu-  
go, przewiercone na kilku miejscach, i tak  
zrobione, żeby one można, kiedy tego trze-  
ba wyjąć, z tego cebra lub szaflika mu-  
być czop, tak aby go wyciągnąć i ług odle-  
wać można, to wierzechne dno obłożyć czy-  
stą słomą, lub chustą, nasypać ten popioł  
z wapnem pomieszany przykryć deszczką i  
na wierzechu kamienie położyć, aby się wszy-  
fko dobrze przycisnęło; zostawiwszy tak  
przez noc, odjąć kamienie i deszczkę i na-  
lać kilka szaflików wody gorącej. Kiedy  
tak kilka godzin postać, w tedy wyjąć  
czop i wypuścić ług w inny szaflik, wlać  
go znowu w ten ceber i znowu wypu-  
ścić, a to do trzeciego razu powtórzyć.  
Tym czasem postawić kocioł duży nad o-  
gniem, pokraić 10. funtów łoin włożyć  
go i wszystkie ług wlać, niech się razem go-  
tuje, jednak trzeba dobrze uważać, aby w  
gotowaniu nie kipiło. Gdyby zaś nazbyt  
w górę szło, trzeba prętko mieszać warzo-  
chwą, aby się znowu usadziło; i niech się  
tak gotuje, aż zgęstnieje, dopiero wziąć 10. garcy

10. garcy soli, wrzucić potroche do mydła,  
 eno, gotować jeszcze przez całą godzinę, dopie-  
 m czu ro zdjąć kocioł z ognia, pokłaść chusty czy-  
 k, kło ste płócienne w niecki przewiercone po kil-  
 rzechm ku miejscach, z których można też listwy  
 podnie odjąć, potem mydło nalać postawić nad  
 i, i tal szaflikiem, lub cebrem, aby ług zchodził;  
 o trze zosławić tak przez 24. godziny, i zdjąć  
 muł ścianki od nich, w tedy mydło gotowe jest.  
 g odle Potym przekrawać one na kawałki drutem  
 é czy żelaznym albo mosiężnym, postawić w cie-  
 popiol pley izbie, lub na słońcu, a potym scho-  
 czką wać.

*Lóy iak rozpuścić, aby nie, albo bardzo  
 mało onego zginęło.*

Posiekać lóy drobnuteńko, wstawić wo-  
 dę w kotle, a iak się już bardzo gotować  
 zacznie, w tedy wrzucić go. Potym trzy-  
 mać garnek na pogotowiu z gorącą wodą,  
 którą kocioł znowu pełno dolać można.  
 Na ostatku, kiedy się lóy już dosyć goto-  
 wał, zdjąć kocioł z ognia, i niech wszy-  
 skko osygnie. Potym zlać wodę i schować.

*Sposób lania świec osobliwym sposobem.*

Wziąć sześć funtów surowego łoiu wo-  
 łowego, i funt ieden łoiu owczego, po-  
 kraić.



krajać na drobne kawałeczki, włożyć w mosiężny kocioł, nstlać uryny pół kwarty, wrzucić też saletry za dwa grosze, i garść soli, niech to wszystko się gotuje. Jak prędko uryna, która w gotowaniu z saletrą i z solą, czyści lóy, wcale się wygotowała, dopiero ten lóy dobrze się rozpuszczał, na ów czas go wlać, kiedy się wszystko rozpuścił, w misę glinianą, lub w inne naczynie, które wprzód trzeba wodą pokropić; niech tak stygnie. Chcąc teraz świece lać, trzeba ten lóy na grube kawałki pokrajać, powtórę wkotłę mosiężnym roztopić, i jeszcze wrzucić saletry tłuczoney za grosz; Dopiero kiedy się rozpuści, niech się podgotuje, i w tedy się pokażą na wierzchu szumowiny brunatne, które czysto trzeba zbierać warzochwą, potym zdiać lóy z ognia, aby ostygł i lać świece.

*Świece nocne iak lać, aby się długo paliły  
w nocy.*

Wziąć bawełne, na troje przedzioną, zrobić z niey knot, potym go skrócić z wszystkiey mocy, i tak długo woskować, aż się mocno w kupie trzyma. Potym włożyć knót w formę, i proszą urychtować, ażeby fześć świec na funt szło, wziąć połowe lo-

iu,

iu, a drugą połowę białego wosku, rozpuścić to w kupie, i odlewać świece zwyczajnym sposobem.

---

## Różne ciekawe i doświadczone Sztuki w gospodarstwie potrzebne.

---

*Pomada na utrzymanie włosów, żeby zawsze gęste były.*

**W**ziąć olejku migdałowego dwa łoty, tyle łoiu jeleniego, białego wosku sześć łotów, olejku pargamentowego, i lewandowego, każdego po 30. kropli. Rozpuścić na ogniu te trzy pierwsze ingrediencye, wlać te dwa ostatnie olejki, i po wlewać wszystko w papierowe kartuzy.

*Bielidło, od którego się pleć biała, czysta i delikatna robi.*

Wziąć łoiu weneckiego pół funta, białego cukru lodowatego cztery łoty, utłuc to w miedzianym mialku, i zamieszać olekiem migda.

inigdałowym potym posmarować tym twarz, się u  
i zetrzeć czylią chutlęczką. Gdyby zaś twarz zaw  
nazbyt z tego świeciła; wolno pudrem one bów  
zcierać.

Takich zaś bielidłów, które co więcej Prof  
czynią, iak pleć czyścić, i delikatną one z n  
zrobić, trzeba się bardzo wystrzegać, od go-  
rzalki prostej, od wódki Węgierskiej, i od  
innych takowych spirytusów, pleć na twa-  
rzy się zciąga, i marszczki się robią. dziki  
ki z  
nego  
rany  
30  
dy si  
fiko  
chea  
wzia  
dobr  
kać.

#### Profzek do zębów.

Wziąć *Cremor Tartari* półtora łota, alu-  
nu palonego pół łota, ziemi Japońskiej  
ćwierć łota, kofzenili pół łota, i krwi sino-  
czey ćwierć łota, to wszystko utłuc miało  
w moździerzu, i już profzek gotowy. Chcąc  
jemu przydać zapach przyjemny, trzeba wlać  
olejku różanego sześć kropli, i cynamono-  
wego dwa grany, potym wsypać w czysto-  
szklanę, przykryć dobrze, i chować na  
chłodnym miejscu, gdzie się długo konser-  
wować może. Tym profzkiem dwa albo  
trzy razy na tydzień chędożyć zęby, wzię-  
wszy go na szczoteczkę, lub na kawałek axa-  
mitu, potym wypłókać czysto usta z tego  
profzku, nie tylko że zęby bardzo białe się  
robią, ale też te, które się chwieją, znowu-  
się



arz, się umacniaią, dają się zdrowe i czerstwe,  
arz, zawsze zostają, i wszelka nieczystość z zę-  
one, bów odchodzi.

cey *Proszek na ręce, który wszelkie nieczystości,*  
one, *z nich zdeymnie i one w białości utrzymuje.*  
go-  
od

wa. Wziąć otręby migdałowe, proszek od  
dzikich kasztanów, każ. ego pół funta, mą-  
ki z bobu 6. łótów, soli z kamienia win-  
nego półtora łóta, Indyjskiego balsamu na  
rany, i olejku pergamentowego każdego po  
30 kropli; kasztany dzięki trzeba wprzó-  
dy suszyć przy ogniu, tuc, prześiać, i wszy-  
stko w kupie trzyć, aby proszek z tego był,  
chcąc go używać, można bardzo mało  
wziąć na mokłą rękę, trzyć nim można i  
dobrze obiedwie ręce, i czystą wodą zpla-  
kać.

ono. *Wódka pachniąca daleko mocniejsza, niż spi-*  
rytus lawandowy.

albo Wziąć olejku lawandowego pół łóta,  
olejku rozmarynowego ćwierć łóta, olejku  
cynamonowego, kroplą jedną, zamieszać to  
kwartówką wódki dystrylowanej, i już ta  
wódka pachnąca gotowa jest.

owu *Wódka*  
się

*Wódka Węgierska.*

Wziąć oleyku rozmarynowego półtora łota, oleyku lawandowego pół łota, oleyku cynamonowego kroplę jedną, zamieszać to wszystko kwaterówką dystrylowanego spirytus vini. Wielki skutek ta wódka czyni w mdłościach, nawet gdyby kogo paraliż ruszył, członki nadwężone, nią smarować.

*Kadziidło pachnące.*

Wziąć kwiatu lawandowego pół łota, czerwonych liści różanych tyle, goździków pół łota, benzoe dwa łoty, storax 4. łoty, agsteinu 6. łotów i przednich mirów 8. łotów. To wszystko utłuc grubo, i zmieszać chować; wrzuciwszy tego kadziidla trochę na węgle, bardzo miły i piękny zapach z siebie dają.

*Koteczki pachnące, iak robić zamiast kadziidła.*

Wziąć storaxu półtora łota, benzoe, masyxu, goździków i cukru ordynarnego, każdego po pół łota, lub trochę więcej, węgla dobrze wypalonych pół funta, i to wszystko na proch utłuc, i przy dać gummy dragant, którą wprzód trzeba rozpuścić w

wodzie, dopiero z tego wszystkiego po ro-  
bić koteczki do kadzenia, suszyć, i scho-  
wać one do używania.

*Sposób robienia galeczek różnokolorowych, do  
wywabienia plam tak z sukna iako i ma-  
terytów różnego koloru.*

### GALECZKI BRUNATNE.

Te zażywać można do materii iedwa-  
bney i pół iedwabney, i do sukna wszel-  
kich kolorów i niemi wywabiać plamy od  
wina, cytryny, wapna, inkaustu, i gdzież  
wszystkie inne żółte, z czegokolwiek były.

Wziąć mydła Weneckiego 4. łoty, skro-  
bać one cienko, trzyć dobrze w rękach aż  
się ciasto z niego zrobi, wprzód zaś świe-  
żą wodą trochę pokropić, przydać do nie-  
go ordynarnego Vitriolu miałko tartego ty-  
le, iak się na końcu noża pomieści, i tyle  
tartego bolufu czerwonego, oraz sadzów z  
luczywa tyle iak ziarno grochu wynosi, to  
wszystko pomieszać z tym mydłem We-  
neckim, i przylać 10. lub 15. kropli spi-  
rytus salis armoniaci, potym galeczki z te-  
go porobić i niech schną, konserwują się  
bardzo długo tak, iak wszystkie niżej opi-  
sane. Chcąc niemi tedy plamy wywabiać,  
które



które albo od niedawna, albo też od roku, i dawniey w sukniach i w materyach się znajduią, trzeba namoczyć płamę świeżą wodą, potym one trzyć trochę gałeczką, niech tak schnie, a potym świeżą wodą wytrzyć, dwa lub trzy razy to powtórzyć, i czysto chustką płócienną tak iak nitka idzie, zetrzeć, kolor przeszły wróci się i plamy zupełnie wyidą.

*Gałeczki zielone na plamy.*

Temi można z sukna, z materyi jedwabnych i pół jedwabnych, iakiegokolwiek koloru wywabić plamy od smoly, wosku, oliwy, i od farbów olejowych, tudzież plamy tłuste i od kurzawy pochodzące.

Wziąć mydła Weneckiego 4. łoty, drobno pokrajać, w rękach trzyć, przydać gryszpanu tłuczonego tyle, iak się na końcu noża pomieści i cremor tartari tyle same, wlać 15. aż 20. kropel destylowanego soku cytrynowego, to wszystko dobrze zamieszać, i według upodobania jedną lub więcej gałków porobić, niech tak schną, i potym można one, kiedy chcąc używać.

Wyżey wyrażone plamy chcąc wywabić, trzeba one namoczyć świeżą wodą, potym one trzyć takową gałeczką ieszcze trochę wody

wody nalać między palcami delikatnie trzyć, znowu czyſto wypłókać, to ſamo dwa albo trzy razy powtórzyć, i czyſtą chuſtkę płócienną zetrzeć, i tak plamy czyſtą wyidą. Gdyby zaś plama ſtara była, i na tamtę ſtro- ne przechodziła, a po pierwszym wywabie- niu znowu ſię pokazała w tedy ieſzcze raz wyżej opifałym ſpoſobem ſobie poſłepo- wać, zapewne na zawsze plama zginie.

*Galeczki białe na plamy.*

Te ſłużą do materyi iedwabnych wſzel- kiego gatunku, czy to kitayka czy adama- ſzek, można też niemi na ſucho wywabieć plamy z pończoch iedwabnych, od tłuſto- ſci, oliwy, woſku, i kurzawy pochodzą- ce. Wzięść terræ ſigillatæ dwa łoty, białe- go boluſa Rzymskiego miałko utłuczonego dwa łoty, trochi wódki winney a mocney przylać, aż ſię z tego maſſa zrobi, to wſzy- ſko dobrze zamieſzać, galeczki porobić, niech ſchną, i dopiero do używania będą dobre.

Takowey galeczki ſkrobać lub trzyć tro- chę na plamę, potym one gorącym żelazem lub też łyſzką na którey węgle ſię gorąci- teńkie kładą, aby ſkrobanie po plamie roz- puſciło, praſować, proſzek, który ſię z tey galeczki

gałeczki robi, zostawić na plamie, aż osygnie, potym one trzyć szczoteczką, a jeżeli plama do razu nie wyidzie, to samo dwa lub trzy razy powtórzyć, w tedy bez naruszenia koloru wywabiona będzie.

*Gałeczki czarne na wywabienie plam.*

Takowe gałeczki używać można do wywabienia wszelkich plam z sukna materyi jedwabnych i półjedwabnych, tudzież z kapeluszów.

Wziąć mydła Weneckiego, cztery łoty, skrobać go drobnuténko; namoczyć wodą świeżą, przydać sadzy tyszkę pełną z łuczywa, przylać 10. lub 15. kropli białego spiritus tartari, to wszystko trzyć w rękach, porobić gałeczki, niech schną, a potym dobre są do używania.

Chcąc tedy z sukna lub materyi wywabić plamy żółte, trzeba sobie tak postępować, iak z brunatnemi gałeczkami, jeżeli zaś plamy są od smoły, wosku, oliwy tłustości i kurzawy, w tedy w używaniu trzeba parzyć gałeczki zieloney opisania, i obydwie gatunki plam mogą być czysto wywabione.

Tłuste plamy iak wywabić z czarnych sukien, tudzież z materyi czarney. Wziąć żółtka od jayka włożyć w misę, i przylać

pełno



ostry, pełno łyżkę wódki potym to mieszać póty,  
iożel, aż się z tego masa zrobi. To trzeba pla-  
wa lub my delikatnie posmarować, namoczyć wo-  
szeniu dą świeżą, między czarnym sukna troche  
n. trzyć; i wodą spłókać, aby nieczystość ze-  
o wy. szła; to raz lub dwa razy uczyniwszy, wy-  
tery. trzyć tak, tak nitka idzie, w tedy plamy zu-  
też. pełnie wywabione są, i suknie swóy dawny  
lustr dostaną.

Wódka. Sposób wywabienia plam od smoły z nayprze-  
dnieyszego sukna.

Wódka. Posmarować plamy prostą wódką niech  
woda. tak przez kwadrans będą, dopiero wziąć  
ywa. trochę żółtka od jaja, i tym także plamę  
s tar. posmarować, trzyć one potym subtelnie mię-  
robić dzy palcami, wypłókać czystą wodą, te wy-  
e są. cisnąć, kilka razy to powtórzyć, potym wy-  
abie trzyć wzdłuż czystą chustką płócienną, pla-  
wać. my zapewne wyidą bez naruszenia koloru.

pla. Wodę zrobić którą z sukna i z materiy ró-  
ości. żney, wywabieć plamy można od wina, i  
pa. od uryny, choćby te od kotów, lub my-  
one. szów były.

ych. Wziąć z Apteki żółci rybicy za dwa gro-  
iąść. sze lub więcej, i za tyle *Cristallum Minera-*  
ylać. *E* 16,

le, to w kupie miałko utłuc w moździerz; potym wziąć nowy garnek półgarcowy, wsytać ten proszek, wlać deszczowey wody aż pełen będzie, potym gotować pół godziny nad ogniem, dopiero zdjąć, niech tak przez noc stoi, przecadziwszy to w jakie naczynie szklanne, już zewszyskim gotowe jest.

To wodą posmarować plamy bardzo subtelnie, niech tak schną na słońcu, lub przy piecu, dopiero zetrzeć czystą chustką płócienną, i suknie wcale czyste od plamy będą. Tę wodę można przez cały rok konserwować, opatrzywszy dobrze wierzch od naczynia szklanego, przez lato w piwnicy, a w zimie na miejscu temperowanym.

*Sposób wywabienia plam błękitnych z sukien zielonych.*

Wziąć czystę naczynie szklanne, wlać pół kwarty wody deszczowey i wsytać za kilka groszy potażu przedniego; niech to stoi przez pół godziny, i już dobre będzie do używania.

To wodą posmarować plamy błękitne, niech tak schnie, powtórzyć to raz i drugi, potym w rękach trochę trzeć, i wzdłużyć szczytką wychłodzić. Zapewnie tam gdzie błękitne

blekitne plamy były, pokaże się znowu dawny zielony kolor.

*Jak wszelkie plamy wywabić z sukna posofowego i innego czerwonego, tudzież z takowych materii.*

Wziąć soku cytrynowego, i wody, tyle jednego, iak drugiego, tym na moczyć plamy kilka razy i trzec subtelnie między palcami, wychędożyć wzdłuż chustką czystą płócienną, i niech tak schnie; kolor przeszedł wróci się; Gdyby to miejsce, gdzie plama była, nie przyela kolor wysoki, iak się należy, w tedy one trzec szczawią solą, jeżeli zaś plamy żółte są, to trzeba na wywabienie onych używać galeczki brunatne, i tak sobie postępować, iak tam opisano jest; gdyby zaś plamy w takim suknie pochodziły od tłustości, smoły, lub od wosku, w tedy trzeba na to galeczki wziąć zieloney.

*Materiom różnym, iak przywrócić dawny lustr.*

Wziąć chustę czystą płócienną, wpródy zaś dobrze rozgrzać blachę a na tey tę chustę, to trzyć materią kilka razy wzdłuż, i z tego dostanie swój przysły lustr.



*Sposób wywabienia plam deszczowych z no- Jak  
wey sukni.*

Wziąć z Apteki *oleum Tartari*, *per deli-* go,  
gnum, za kilka groszy i pół kwarty wo- fce,  
dy deszczowej, to oboje wlać w naczynie trzy  
szklanne, dobrze przeruszyć, a potem niech tym  
przez godzinę posłoi, już gotowe jest do u- czo  
żywania. Dopiero te plamy deszczowe, to się  
wodą subtelnie posmarować, potem białą żyd  
chustką płócienną wzdłuż trzyć; i naostatku cym  
wyprasować, a tym sposobem przywróci pro  
się sukni dawny lustr. by

*Sposób wywabienia plam od smoły, i szuw- w  
akfu, z nayprzeźniejszych materyi iedwa- pe  
lbnych. Ty  
spo  
wa*

Nayprzód posmarować plamę czystą, oli- Pr  
wą, potem wziąć kawałek flaneli białey,  
i zetrzyć nią dwa, lub trzy razy tę nieczy-  
stość, i tak długo robić, aż nie niewidac  
smoły, albo szuwakfu, w tedy się z owey  
plamy oliwney zrobić tłusta, którą następu-  
jącym proszkiem wywabić trzeba.

*Jak inszym sposobem wywabić plamy od smo-  
ły i szuwaksu, z materyi iedwabney,*

Wziąć kilka kropel oleyku terpentynowe-  
go, wlać go na czystą chustkę, i to miej-  
sce, gdzie plama jest, tak długo to chustką  
trzyć, aż wszyńska nieczystość zeydzie, po-  
tym wziąć białego bolusu, na proch utlu-  
czonego, nasypać onego na plamę tyle, ile  
się na końcu noża pomieści, potym poło-  
żyć na niey białą bibulę, i prasować gorą-  
cym żelazkiem; To uczyniwszy, zetrzeć ten  
proszek subtelnie skóreczką od chleba; Gdy-  
by plama do pierwszego razu nie wyszła,  
w tedy znowu powtórzyć ten proszek, i za-  
pewnie materya czysta będzie od tych plam.  
Tym samym proszkiem i wyżej opisanym  
sposobem można wszyłkie tłustę plamy wy-  
wabić, z materyi iedwabney.

*Proszek, którym wszyłkie plamy tłuste wy-  
wabić można z aksamitu i z materyi ied-  
wabney i z sukna.*

Wziąć trzy lub więcey lulek glinianych  
z nowych, trochę cynamonu, kwiatu mu-  
szkatolowego, i goździków, to wszyłko  
tłuc w moździerzu tak długo, aż miałkę sta-  
nie iak mąka, potym przesiać, aby same  
grube.

grubę zostało, z tym sobie postępować znay, w równym sposobem aż tak miałke będzie, dop iak pierwsze, i w tedy wszystko już do u, mat żywania gotowe. sięc

Chcąc tedy takowe plamy wywabić, trzeba na tych mięyscach, gdzie są, nasypać tego proszku tyle, iak się na końcu noża pomieści, położyć na to biały papier, i po nim prasować żelazkiem gorącym, tak długo, aż się pięćdziesiąt przetracnie; Tym sposobem plama się wywabi, może zaś, że za pierwszym razem nie wyidzie, więc gdyby to było, trzeba proszek pierwey nasypały zetrzeć i świeżey nasypać, i kilka razy sobie tym sposobem postępować; Dopiero plamy zapewne wyidą zupełnie. Jeżeli zaś takowe tłuste plamy już dawne są, i wcale weschły, w tedy można trochę oliwy nalać, niech tak kilka minut poleży, zaraz się plamy świeżę pokażą, i tę dopiero wyżey opisanym proszkiem wywabić trzeba. cho ci, Ma

*Sposób wywabiania plam od wina, cytryn, nary, i wszelkich zżęcych z materyi iedwabney, iako to czerwonego, cielistego, brzoskwinowego, zielonego, fioletowego, i innych kolorów.* wo po sp wi pr

Wziąć potału tyle, iak orzech laskowy, włożyć w trochę, świeżey wody studzienney,

zno. ney, niech w niey poleży, aż się rozpuści;  
dzie, dopiero namoczyć plamy tą wodą, włożyć  
do u. materyą w chustę płócienną, i wodę wy-  
ciągając; pokaże się, iż plamy zupełnie wy-  
trze. chodzą, i materyi dawny kolor się przywró-  
ci, o sobliwie gdy się to kilka razy powtarza.

*Materyi iedwabney fioletowey, iak pierwszy  
kolor przywrócić, kiedy albo wcale zpełz,  
lub też plamy kolor wygrzyzły.*

Wziąć olejku z kamienia winnego, i  
wody czystey, iednego tyle iak drugiego,  
posmarować tym plamy kilka razy, i tym  
pięro. sposobem się materyi dawny kolor przy-  
wróci.

*Plamy od odtu winnego, i od uryny iak wy-  
wabić z sukna i z materyi iedwabney.*

Wziąć z Apteki mleka panieńskiego za  
kilk. groszy, wlać go w kwartę czystey wo-  
dy, i tym namoczyć plamy kilka razy;  
wszystkich kolorów sukna, i materyi, o-  
prócz zielonych, czerwonych, i fioletowych,  
dostaną przez to swój pierwszy kolor.

*Sposób*



*Sposób wywabienia plam z bielizny od inkaustu.*

Wziąć *Sal acetosellæ essentielle*, za kilka naście groszy i utłuc w moździerzu na miazgę proszek. Potym świeżą wodą namoczyć to miejsce, gdzie plama od inkaustu jest, potym nasypać trochę tego proszku, i znów namoczyć wodą i trzyć między palcami; To uczyniwszy wymyć czysto, i tym sposobem sobie kilka razy postępować; Wtedy plama taka wyidzie z bielizny, choć najprzeczniejszey bez szkody.

*Plamy od wina czerwonego iak wywabić z bielizny.*

Te miejsca, gdzie plamy są, posmarować czystą oliwą, subtelnie trzyć między palcami, rozłożyć potym tę bieliznę na strychu, gdzie słońce dóysć może, niech tak przez dwie godziny poleży, dopiero wyplókać w mydlinach świeżych, a potym w ciepłych, postąpić sobie daley, tak, iak zwyyczajnie w praniu, i tym sposobem plamy wyidą.

*Złotość z bielizny, która zleżała, iak  
wywabić.*

Wziąć za kilka groszy *Sal armoniacum*, przydać soli zwyczajney dwie dobre garści, i utłuc to w kupie na proch, potym wsypać w garnek, i przylać dwie kwarty wody, niech się tak gotnie pół godziny.

Dopiero wziąć bieliznę, u której takie plamy są, rozpostrzeć, wszystkie te miejsca, tą wodą pokropić, niech tak na słońcu sechnie, i tak kilka razy sobie z nią postępować, zapewne plamy czysto wyidą.

*Plamy od żelaza iak wywabić z bielizny.*

Wziąć za kilka groszy *Sal acetosellæ essentielle*, utłuc to na proch; potym wziąć gorącej wody, i wlać one w konewkę cynową; pokropić to wodą zimną na świeżę to miejsce, gdzie plama jest, nasypać trochę tego proszku, i jeszcze raz pokropić zimną wodą, potym trzyć one subtelnie o konewkę, w której gorąca woda jest, i powtórzyć to kilka razy, wcale nie będzie znać plamy.

*Spółb wywabienia plam z bielizny od fruktów,*

Namoczyć te miejsca, gdzie plamy są, w świeżej wodzie, potym wytrzeć one mydłem, i wycisnąć wodę, aby tylko wilgotne było; wziąć faierkę i włożyć węgle gorące, nasypać trochę siarki, trzymać plamy nad węglami, zupełnie wyidą. Trzeba zaś wiedzieć, że jeżeli plamy już stare są, i w ciepłej wodzie sparzone są, trzeba one wywabić oliwą, iak plamy od wina czerwonego, i tak sobie postępować, iak przy nich opisano jest.

*Chustki iedwabne, rękawiczki, pończochy iak  
prac.*

Wziąć nowy garnek trochę mniejszy iak pół garcowy, nalać pełno wody deszczowej, i wrzucić dwa łoty mydła Weneckiego, drobno skrobanego, i przyślawić do ognia, niech się tak gotuje przez kwadrans; potym zdjąć z ognia i wrzucić dwa łoty kanaru tłuczonego, mieszać to wszystko tak długo, aż się szare szumowiny zrobią, i już woda do takiego prania gotowa jest.

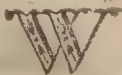
Potym wziąć te chustki, rękawiczki, i pończochy, moczyć kilka godzin w świeżej wodzie, aby brud z nich odchodził, potym

wziąć

wziąć wodę wycisnąć, prać czyſto w my-  
 dlinach ale nie zbyt gorących, aż wſzystek  
 brud czyſto wyidzie; Dopiero położyć na  
 ſtole i wycierać pomalu wodę, ale przytym  
 kilka razy świeżą wodą ſplókać, aby mydli-  
 ny odeſzły. To uczyniwſzy, włożyć wſzy-  
 ſkie prane rzeczy w ſzumowiny wyżej opi-  
 ſane, w tych one znowu wyprać, potym  
 znowu takſe na ſtole rozłożywſzy, zetrzeć  
 wodą czyſtą i świeżą wodą ſplókać, a po-  
 tym powieſić; Jak prędko na połowe uſchły  
 położyć znowu na ſtole, i wałkować tak iak  
 nitka idzie, aż prawie wcale ſuche ſą, przez  
 to doſtają piękny glans.

Galony i Kampany, złote prać i prze-  
 ſzły luſtr onym przywrócić.

*Jak przygotować złotą farbę.*



1. wziąć za kilka groſzy gummi gutta,  
 i za kilka groſzy ſzafranu ciekłego, włożyć  
 to wſzyſko w garnuſzek glanzowany, wlać  
 ſzklaneczkę wódki, i przykryć, aby luſt nie  
 odzieł,



odszedł, niech tak przez noc sioi, na zaiutrze cu.  
przecadzić przez czystą chuścę, i iuż farba gl  
złota gotowa, do używania.      się

*Jak zrobić mydliny w których się prac maia.*      8.  
ca,

2. Wziąć czysty garnek pół garcowy,      i i  
nalać pełno wody deszczowey, wstąpić dwa      zaś  
łoty mydła Weneckiego sirobanego, i go-      gal  
tować przez kwadrans; potym wziąć mio-      i p  
du praśnego, tyle, iak sześć razy na koń-      do  
cu noża się pomieści, tyle też kanaru prze-      sol  
dniego miałko tłuczonego, i białko od ie-      G  
dnego jayka, mieszać to wszystko tak dłu-  
go, aż się iak maść robi, tę włożyć w  
mydliny, znowu mieszać, aż same się szu-  
mowiny zrobią.      gl

Dopiero wziąć galony, lub kompany,      ni  
prac i trzyć one w ręku, w tych mydli-      w  
nach, splókać pierwey trochę ciepło, a po-      fl  
tym świeżą wodą w tedy wyidą mydliny,      bi  
które się uprały, tę wodę wycisnąć dobrze,  
i niech tak sechną te galony, które wprzód  
trzeba równo rozciągnąć.

Potym wziąć te galony, albo kompa-  
ny, przeciągnąć one kilka razy przez złotą  
farbę, wyżey opisaną, potrzymać na wę-  
glach aż na połowę uschną, potym znowu  
przeciągnąć przez tę farbę, i suszyć na słoń-  
cu,

cu, lub przy piecu. Ponieważ zaś przez to glans nie dostają, trzeba one w czystą chustkę płócienną włożyć, trzymać w prasie przez 8. lub 10. godzin, i przycisnąć wszelką mocą, przez to bardzo piękny glans dostaną, i jak nowiuteńkie będą wyglądały. Gdyby zaś prasy niebyło, w tedy można włożyć galony, albo burty między chustkę płócienną i prasować one, przez to także piękny glans dostaną. Z szychowemi tym samym sposobem postępować.

*Galony srebrne i Kompany jak na sucho chędożyć, kiedy już wcale czerwone są.*

Wziąć za kilkanaście groszy Marienglas, położyć one na segle między węgli, niech tak przez cztery godziny leżą, potem wziąć, i to co nieczyste jest, nożem zeskrobać, dopiero będzie z tego proszek biały.

Potym wziąć te srebrne galony, lub kompany, posypać one tym proszkiem, i wycierać kilka razy szczoteczką czystą; tym sposobem tak białe się zrobią jak nowe, a żeby zaś pierwszy glans dostały, trzeba wziąć skórę białą od rękawiczek, ale czystą, i tą galony lub kompany delikatnie trzyć, tym się glans onym dawny przywraca, gdyby

zaś

zaś brudu w nich bardzo wiele było, w te one  
dy trzeba one wprzód tak iak złotę, w my. szku  
dlinach wyżej opisaných prać, i tak sobie tym  
tu postępować, iak z tamtymi, potym do. le c  
piero można one tym proszkiem, i skórką  
białą chędożyć.

*Złoto i srebro iak odłączyć od iedwabiu bez  
ognia, i bez naymnieyszey straty.*

Zrobić ług z popiołu bukowego, iak się  
mocno zagotuje, wrzucić dobrą garść soli,  
i znowu przylać świeżego. Dopiero wziąć  
złote albo srebrne galony; włożyć one le-  
ciuteńko w płócienny woreczek, zawiązać  
go dobrze i w tym ługu przez trzy godzi-  
ny gotować, a potym suszyć na słońcu, lub  
przy piecu, kiedy uschły, w tedy można  
iedwab odłączyć od złota lub srebra bez nay-  
maieyszey straty, bo się ręką wytrząść, iak  
kurzawa, i zewszyskimi zeydzie.

*Sposób chędożenia srebra różnego gatunku,*

Wziąć za kilka groszy czystey soli szcza-  
wicy i utłuc one w moździerz na proch;  
Jeżeli się tedy rdza lub błękitne plamy na  
srebrze znajdują, które przez zwyczajne  
chędożenie nie wyidą, w tedy namoczyć  
one

one świeżą wodą, nasypać trochę tego pro-  
fzku, niech tak poleży przez kwadrans, po-  
tym wytrzyć mocno skóreczką białą, i wca-  
le czyste będzie.

*Srebro złotowe iak chędożyć, aby wszystka  
nieczystość zeszła.*

Wziąć kocioł, w który wnida sześć gar-  
cy, nalać pełną wody deszczowej, wsypać  
cztery funty popiołu bukowego, cztery fun-  
ty mydła Weneckiego drobno skrobanego,  
i cztery funty soli, przystawić do ognia,  
niech się przez pół godziny gotuje, i przez  
ten czas kilka razy mieszać; Dopiero ług  
ten gotowy jest.

Wziąć potym szczoteczkę twardą, i trzyć  
srebro tym ługiem, nie tylko że wszystka  
nieczystość zeydzie, ale też srebro, iak no-  
we będzie wyglądało, spłókać one wprzód  
ciepło, a potym zimną wodą, i zetrzeć  
chustą płócienną.

*Metal biały zrobić, który się nie różni od sre-  
bra dwanaście próby.*

Wziąć *Arsenicum cristallifatum*, 57 nitr-  
iednego tyle iak drugiego przydać bolusu, i  
trochę wapna niegaszonego, dystrylować ten  
spirytus



spirytus per retortum, wzięść potym *Caput mortuum*, albo resztuiące, i zgęścić to *oleo tartari*, albo *oleo vitrini*, potym wzięść na funt mosiędzu roztopionego sześć łót w tej materyi, i tym sposobem metal biały będzie.

*Oleum Vitrini, iak zrobić.*

Wzięść *Caput mortuum*, utłuc one, włożyć w garnek, i nalać ciepłej wody, niech tak długo w niey leży, aż para wyidzie, dopiero pokaże się na spodzie gęstyczyna, tę postawić na powietrzu, aby rozplynęła dopiero będzieś miał z tego *oleum vitrini*.

*Sposób robienia Tombaku pięknego.*

Wzięść mosiędzu dwie części miedzi iedno część rozpuścić to w kupie i przydać naostatku, białego metalu cynk nazwanego i *mercurium sublimatum*, będzieś z tego miał Tombak piękny.

*Proszek, którym mosiędz i miedź biała wychędeżyć można.*

Wzięść srebra dwa łoty, i rozpuścić w szaydwasie, potym to wlać w słoną wodę, aby się zgęściło; to uczyniwszy, ten proszek suszyć, i następujące rzeczy świeżą wodą

da na kamieniu utrzyć, iako to salmak,  
żółć nazwaną szklanną, i *sal Gemce*, każde-  
go trzy łoty, to sutfzyć, i ztamtym zamie-  
szać.

Chcąc tedy mieć szprączki albo co infze-  
go białe, w tedy wziąć skóreczkę, nasypać  
trochę tego profzku, i one nim trzyć, z te-  
go wybieleją.

*Profzek, którym zwierciadła i szyby czyścić  
wychodzić można.*

Wziąć kredy Kolonńskiej 4. łoty, Tryplu  
2. łoty, bolusu łót ieden, to wszystko utłuc  
miałko, przesiać i schować, chcąc takowy  
profzek potrzebować, trzeba zwierciadło,  
lub szkło trochę na moczyć, potym na chu-  
steczkę iako nasypać tego profzku, i tak dłu-  
go trzyć szkło, aż wcale czyście i świecą-  
ce będzie.

*Żelazo i stal, iak konserwować, aby nie-  
rdzawiało.*

Wziąć oleiu lnianego pół funta, goto-  
wać pomału, i wlać ołowiu rozpuszczone-  
go, iednak z wielką ostrożnością; tym po-  
smarować polerowaną robotę żelazną, za-  
miał oleiu prostego, albowiem przez to ole-  
F iowi

iowi Inianemu, ta woda się odbiera, którą się z  
przyczyną rdzy jest, tedy

*Massa, którą porcelanę, szkło i agat szlu-  
czyony, skleić można tak że nieznac.*

Wziąć karugu łót jeden, masyxu pół łó-  
ta, soku czosnowego łyżkę pełną, kleju sto-  
larzkiego 15. granów, spirytusu winnego  
szklanę z tego wszystkiego zrobić masę po-  
smażoną, tym potłuczone kawałki, i skleić  
niech tak schną przez kilka godzin, potem  
zeskrobać to co się nieczystego z tej masy  
zostało na wierzchu. Choć wrzucić w gor-  
ącą wodę już natych zkleionych miejscach  
nie pęknie, prędzej na innym, gdzie ie-  
szcze nie było szluczone.

*Złota farba, którą pomalować można mur,  
kamień lub drewno.*

Wziąć *vitriolu* 4. łoty, rozpuścić w wo-  
dzie, i tą zaprawić wapno gaszone, pomalować tym mur, kamień lub drewno, po-  
każe się jak piętko uschnie, kolor złoty dłu-  
go trwający, który można zrobić jasno lub  
ciemno, złoty podług tego, iak się mało  
lub wiele *vitriolu* rozpuszczonego bierze;  
w malowaniu z początku ta farba wydatej wo-  
fig

któn się zielonawą, iak prędko zaś uschnie, w tedy żółta się pokaże.

*Proszek Inkaustowy iak zrobić.*

Wziąć koperwasu, i czarnego galasu, jednego iak drugiego, po pół funta, gumy ordynaryiney 8. łótów, i skóreczek od granatów 3. łoty, to wszystko w kupie utłuc w móżdzierzu na proszek.

Chcąc Inkaust robić, trzeba dobrą garść kleić wsypać tego proszku, w naczynie szklanne, otynwłać pół kwarty wody deszczowey, porumaszyc to wszystko trochę; takowym Inkaustem zaraz można pisać, bez dystrylowania scachonego; Gdyby ten Inkaust, przez nieiake ieczasy posłał, w tedy go można znówu zlać i przez trzy razy wody ciepley dolać. Dla tego też ten gatunek Inkaustu jeden z naylepszych jest; ponieważ nigdy nie wysycha, ani spleśnieje, owszem zawsze czarny, i klarowny zostaje.

*Spóśob robienia Szmeaxu, który mimo sieo-  
iey tłustości, w wodzie się rozpuszcza. i  
iak bótom tak i trzewikom, piękny glans  
daie, a przytym choć się czego dotknie,  
nie smaruie, i nie spaskudzi.*

Wziąć gumy miałko utłuczoney, mydła, wołku żółtego, ćwierć ranta każdego, 12.  
F 2 dzów



dzów od łuczywa za kilka groszy, gumę zaś pierwey nad ogniem rozpuścić, w głębokiey misce glatfirowaney, nalawszy w nią pół kwarty wody, potym skrobać mydło wołk, wrzuc to razem z sadzami od łuczywa, niech się to pomału gotuje, mieszając ustawicznie: potym w garnek lub kartuzy papierowe nalać, i schować.

Kiedy w garku inż ztwardniało, w tedy wziąć tey masy, nalać trochę wody, aby rozmiękło, zamieszać, i kładąc oney potrzebę na łopateczkę drewnianą, smarować młoty, lub trzewiki. Jeżeli ta masa w papierowych kartuzach jest tedy posmarować młoty, lub trzewiki ślinami, i szwarcowatą tą masą, wziąć szczotkę, i to wetrzą wszędzie, potym inszą suchą szczotką, wszystko czyśło zetrzeć; Na ostatku można też młoty lub trzewiki, tak chędożone, polerować wełnianą płachtęczką, aby nie smolili

*Sposób doświadczony inż plusky wygubić,*

Wziąć spirytusu winnego rektyfikowanego, i Terebentu, każdego pół kwartę, kanforu łót, ten wdrobić i w kilka minutach rozpuści się, to wszystko mocno mieszać w kupie, namoczyć takową wodę gąbkę, lub szczoteczkę, i smarować nią

zko po wszystkich miejscach, gdzie się plu-  
skwy znaydują; zapewnie z tego zdechną,  
choćby ich moc wielka była. Trzeba zaś  
wprzód łóżko w którym śiedzą, dobrze  
wychędożyć, i jeżeli pawilon na nim jest,  
ten mocno wytrześć.

Ta woda bynajmniey nie spaskudzi, naj-  
przednieysze kitaykowe, lub adamałzkowe  
łożka, ani im szkodzić nie będzie. Włać  
tylko krople jedną na pluskwę; zaraz się  
skutek pokaże, albowiem w momencie zde-  
chnie.

Zeby się zaś więcey nie pokazały, trzeba  
zaraz za pierwszym razem wszystkie fałdy  
pawilonu; i wszystkie dziury, i fugi w  
łożku, gdzie się tylko pluskwy znaydują,  
to wodą dobrze zasmaować, która zaraz  
wysycha; gdyby zaś w te dziury i fugi ło-  
żka dostać nie można gąbką, lub szczote-  
czką, w tedy można po wlewać tę wodę,  
ten sam skutek uczyni.

Zapach od tej wody, który jednak bar-  
dzo zdrowy, i wiele ludziom przyjemny jest,  
wychodzi wcale po dwóch lub trzech dniach.  
Trzeba ją zakażdym razem, chcąc one uży-  
wać, dobrze zamieszać, i w dzień, nie zaś  
przy świecy to robić, aby ta subtelna mixtu-  
ra, przytknowszy się do ognia szkody nie  
uczyniła.

Konfeksik

*Konfektik na szczury i myszy.*

Wziąć maki i miodu przasnego, białki  
od jayka i wroniego oka tartego, tego wszy-  
skiego tyle, ile się podoba, z tego porobić  
gałeczki proporcjonalne i porzucić szczu-  
rom i myszom; zdechną z nich iak ię zie-  
dzą.

## PRZYDATEK PIERWSZY

Niektórych Ciekawości i Sztuk Go-  
spodarskich.

## I.

## O P I S A N I E

*Jakim sposobem się robi Esencya, z której  
nayprzednieyszy gatunek wina Tokayskie-  
go w Węgrzech pochodzi.*

**J**ak prędko winogrona, inż wcale dōy-  
zrzale są i że suchych jagod dosyć jest, w  
tedy trzeba one, każdę osobliwie zbierać, a

jeżeli się między niemi zgniłe znaydują, to wyrzucić.

2. Zebrawszy takich jagod pięć albo sześć  
wszystkie Węgierskich, nazwanych Kulden, prze-  
robić je one w sypać w czystą beczkę, i przez  
dwie Niedziele na czystym miejscu trzymać,  
jednak uważać, aby się nie rozgrzały; tak  
stojąc uleżą się i dadzą z siebie sok, który  
się przyładzi do dna. Ten sok, który się  
jedno, lub dwa dziurami spodem wypu-  
szcza nazywa się Essencya.

3. Tym czasem jak tak Essencya ściecze,  
trzeba na pogotowiu mieć kłodę wielką i  
czystą, postawić ją trochę spuszczać i kazać  
w nią wleść człeku, zgolemi nogami, któ-  
re sobie pierwej wodą, a potem winem  
czyste umyć musi; dopiero wstypać owych  
jagod suchych, za każdym razem po trzy  
albo cztery pół miar wyżej wyrażonych, i  
kazać one mocno deptać, i gniesć, a na  
stronę od kładać, potem łopatą drewnianą  
znowu w górę podrzucać, aż wszystko na  
miazg udeptane, i zgniecione jest.

4. To wszystko zaraz winną już przy-  
gotowaną i czystą kłodę przesypać, i do-  
piero na trzy wyżej wspomniane miary tej  
masy dwa antały na sześć zaś takowych miar,  
cztery antały masłana nalać, i to wszystko  
łopatami, drewnianymi póty mieszać aż się  
rzadkie



rzadkie robi. To uczyniwszy nakryć krawcami czystymi na troje złożonemi, i zostawić, tak przez trzy dni.

5. Naostatku wszystko klarowne przelewać w baryłki przez grube sito, lagier dobrze przefuszony włożyć dobrze w wódną wyćisnąć i znowu dobrego wina nalać, czego się masłarz robi.

6. Na konserwacyą takiego wina, trzeba mieć sklep suchy i miernego ciepła. Na antał jeden można lać pół, albo mniej tej Essencyi, podług tego iak wino słodkie ma być; Essencyą zaś w baryłkach trzeba konserwować w chłodnym miejscu, póki nie nastąpią ciężkie mrozy, a przytym uważać aby baryłki niepełne były, żeby tym lepiej robiło, i słodkość w niej została.

Woząc suche jagody kilka mil, zawsze się lepiej uleżą, i więcej Essencyi dają.

Wlaawszy Essencyą w baryłki, trzeba często kijeczkiem przemieszać przez co się wszystko dobrze ruszy, i sok gęsty należy się zbierać.

Gdzie wiele suchych jagod jest, tam też więcej ludzi i kłódów do tego się bierze, a przytym trzeba uważać proporcycą, aby na jeden antał, choć półtory miary wziąć.

W Tokajskich górach, gdzie wina rosną, takowa Essencya robić się zwykła, zwyczaj-

yć kżwyczajnie koło S. Szymona Judasza, albo  
został też późnief giona zbierają, aby te które trwa-  
lego gatunku są, do tym lepszey dóżyżzało.  
prześci przyszły i tym więcey suchych jagod z  
nich było.

Wód Maslarz iest to tedy to wino Tokayskie,  
lać, które się na lagier od Essencyi pozostały, i  
wraz z nim w beczki nalewa.

trzeb  
N  
II.

## S P O S O B

Aby na naystarszym piśmie wszystkie litery,  
które inż albo wcale nie widać, albo ledwie  
poznać można, tak znowu powychodziły,  
i wydawały się, iakby dopiero świeżo na-  
pisane były. Ten sekret tak użyteczny wy-  
naleziony iest przez Xiędza iednego Bene-  
dyktyna we Francyi.

Wziąć garnek polewany półgarsowy, wło-  
żyć w niego trzy galasy utłuczone, i cybule bia-  
łą, z którey zdiąć trzeba łupinę i skóreczkę  
pod tą łupiną będącą, a potym one drobno  
pokrajać; nakłać tych dwóch rzeczy na trzy  
części garka i dolać tyle wody, aż garnek  
pełny będzie. To wszystko dobrze goto-  
wać przez półtóry godziny, potym przece-  
dzić przez czyłą chustkę, i wycisnąć cybu-  
ls,

lę, aby sok wyszedł; co uczyniwszy, trzeba jeszcze raz przecedzić przez chustkę gębszą, iak pierwsza była; Dopiero iak się ostygnie, wlać w szklanne naczynie. Trzeba wiedzieć iż w tedy, kiedy już wcale zimna jest, wygląda iak syrop z orszady, ale zagrzewszy one na używanie, wydaie bardzo klarowna; w tedy kiedy ta kompozycja na ogniu stoi, można wrzucić alunu Rzymskiego tyle, iak orzech laskowy czyni, ale podczas gotowania, trzeba zawsze szumować; chcąc one potym używać, można tyle na łyżkę nalać, ile potrzeba, i trzymać nad świecą woskową, tak długo aż się zacznie gotować; dopiero wmoczyć papier biały, albo chusteczkę czystą, i nią według potrzeby albo całe piśmo, albo też te tylko słowa trzyć, które wyczytać nie można; co uczyniwszy, trzymać piśmo nad ogniem, przez co litery wszystkie tym lepiej nawierzech po wychodzą.

## III.

## S E K R E T

*Jak włosy czarny usarbować można.*

Wziąć dwanaście albo piętnaście zielonych gałąsów nie robaczkliwych. posławić,

one

trze- me w nowym tyglu na węglach, (inaczej-  
 e się zepsuły, gdyby wielki ogień był)  
 ro tak- zebra one często przemieszać kopystką no-  
 Trze- w tym samym sposobem jakby kawę upa-  
 ale zię, i trzymać nad ogniem aż zmięknieją,  
 y, ale- że ie można warząchwia zgnieść; Do-  
 nie si- niero porozkrawać, i patrzeć czy we szrod-  
 mpo- ku czarne są, w tedy utłuc w moździerz  
 alunu- nowym tak miałko iak mękę; Potym wziąć  
 czyni- popiołu, który z miedzi zchodzi, kiedy ią  
 e szu- robia, wygląda czerwony i dostanie go u  
 nożna- konwisarzów, goździków utłuczonych na  
 trzy- proch, i trochę soli.  
 aż się Chcąc tedy to wszystko używać na ufar-  
 apier- bowanie brwi albo włosów na głowie, trze-  
 edług- wziąć czwartą część galasów, część te-  
 tylko- go popiołu, połowe goździków owych, i  
 i co- soli tyle iak na koniec nożyka małego, to  
 niem- wszystko włożyć w naczynie miedziane, na-  
 y na- lać świeżey wody Wiślaney, i mieszać tak  
 długo, aż się tak zrobi iak kley rzadki; do-  
 piero postawić na węgle, niech się pomału  
 gotuje, nieustannie mieszaąc nożem miedzia-  
 nyin aż się zgęśnie, w tedy zdjąć z ognia,  
 iak osłynie, wziąć tey farby na nóż i  
 smarować sobie nią brwi wzad zacząwszy  
 od skroni, tak długo aż całe po czernione  
 są, i niech ta farba na nich uschnie, a kie-  
 dy sama już z nich spada, w tedy umoczyć  
 gąbkę



gąbkę w czystey wodzie ciepłej, i myć brzo-  
 aż wcale czyste będą; Jeżeli za pierwsz-  
 razem nie dosyć ieszczę czarne są można po-  
 wtórzyć.

Chcąc tym samym ufarbować czarną wo-  
 sy na głowie trzeba one wprzódoby dobrze  
 rozczesać, a potym tą farbą trzyć tak długo  
 aż mocno poczernieją, co uczyniwszy ob-  
 żyć głowę bawełną, dobrze zawiązać ch-  
 ską i leżeć w łóżku przez 12. albo 14.  
 dzin. aż już kurzawa od farby same z-  
 bie zaczyna spadać, i głowa wcale sucha  
 jest; potym trzeba głowę myć tak gor-  
 wodą, iak można wytrzymać i tak długo  
 aż sama woda czysta z cieknie; Im wię-  
 się myje, tym czarnieysze włosy się sta-  
 ią.

## IV.

*Sposób bardzo dobry karmienia Bydła.*

Gdzie żołądki wiele rośnie, tam można  
 one suszyć, i potym zemleć, a kiedy  
 bydło karmić ma; w tedy siewkę na m-  
 czyć i tą mąką z żołądki zamieszać, bydl-  
 z tego niezmiernie się pasie, osobliwie wo-  
 ly; dają się i owcom.

V.

*Składaniu zboża w stodołach pod czas u-  
stawicznych deszczów.*

Kiedy dla ustawicznych deszczów, zbo-  
że z pola zwozić trzeba, można one składać  
w stodołach, nie zaś zwyczajnym ale na-  
stępującym sposobem. Wziąć beczkę od  
piwa, postawić na którym miejscu w sto-  
dole, i około niego snopy z zbożem tak  
aby kłosa dotknęły się beczki; gdy tedy już  
równow z beczką stoją, dopiero pociągnąć ją  
dalej w górę, i znowu tym samym sposo-  
bem ustawiać snopy; aż do zwyczajnej wy-  
sokości; słoma się zepsunie, a ziarna wyschną,  
trzeba przytym drzwi od stodoły trzymać  
otwarte.

VI.

*Wygubieniu szczurów i myszów z stodoł.*

Gdzie myszów jest wiele w stodole, tam  
trzeba wziąć duży garnek, wsadzić sześć ra-  
ków żywych, i w każdym rogu stodoły ta-  
ki garnek postawić, aż wszystkie raki, zde-  
chną; zapewne wszystkie myszy pouciekają.

Gdzie szczurów moc jest, w szpichlerzu,  
tam trzeba wsadzić lisa żywego wykopa-  
go,

Skład

go, ale musi być długi; jeżeli szpicłony; d  
murowany jest to można go puścić, jeżeli  
zaś łomą przekryty jest, to go trzeba przodobra  
wiązać, wszystkie szczury wypędzi.

## VII.

### *Sposób naprawienia wina spleśniałego, i szp rowania mętnego.*

Na barylkę dwuletnią, trzeba wziąć dz  
więć jajków, i białko z nich wypuścić, pozawsz  
tym upalić i utłuc na proch, sześć unc  
alunu, szklanego Rzymskiego, dopiero  
zmieszać z białkiem i rozbijać pęty, aż sta  
nie jak śnieg; co uczyniwszy wziąć kijeczki  
i rozłupać go u końca na cztery części  
Wprzód trzeba wina zepsutego cztery gar  
ce utoczyć, zmieszać one z tym białkiem,  
to wszystko na pięć razy albo sześć i zno  
wu do beczki wlać, ale niż się to robi, trze  
ba wino kijeczkiem w beczce poruszyć, tak  
żeby tylko do połowy beczki dostał, to sa  
mo czynić za każdym razem, kiedy owego  
białka z winem zmieszanego do beczki wla  
wać będzie, a to co kwadrans raz, aby wi  
no tym czasem uspokoić się mogło; potem  
wszystkim beczkę mocno zaszpuntować, a teg  
we dwie Niedziele dopiero utoczyć tego wi  
na,

niechlema; dopiero obaczysz, że się wcale uklarowało, iezwało. Uważać trzeba na to, aby beczka a przodobra była, bo wino bardzo fermentuje.

VIII.

*Sekret na wino kiedy beczką trąci.*

*i* Trzeba beczkę z takowym winem poru-  
dzić, i szpunt prędko wyjąć, aby wiatr wy-  
szedł, to samo trzy albo cztery razy uczy-  
nić raz poraż, na to jednak uważać, aby  
zawsze tylko moment jeden zostawić od  
szpuntowaną beczkę.

IX.

*Wódka Węgierska bardzo przednia.*

Wziąć cztery garce wódki Francuzkiey  
do tey przydać  
Ziela z kwiatu rozmarynowego 4. funty.  
Ziela i kwiatu szalwii, pół funta  
Kwiatu lawandowego 8liną część funta  
Macieraku 8mą część funta.  
Dziecielnicy 8mą część funta.  
Imbieru tłuczonego 6. łotów.

To wszystko udestylowawszy, dołanieisz  
tego 2. i 3cią część garca spirytusu. Po-  
to wi- tym znowu, przedystylować i przydać ie-  
na, szcze



szcze 2. funty rozmarynu, i 8. Iótów i  
bieru tłuczonego, dopiero sama essencya  
zostaie.

## X.

*Pigułki przednie kompozycyi sławnego D  
ktora Bechera tudzież proszki bardzo s  
teczne, w różnych defektach.*

Pigułki te kazać zrobić w Apteczce wedle  
następującego receptu.

Rp. *Extract: Cochlear*

*Milefol.*

*Fumar.*

*Cent: minor.*

*Cardi Bened:*

*Heleb. nigri, aa - - unc: sem:*

*Gum: Hederæ unc: 1. Et drach:*

*Imperi, unci 1. drach: 2.*

*Mirchæ XIV. Corcet, drach: V*

*Aloës corebt: unc: 1.*

*Succini pulv:*

*Thcereb: Venet, aa, unc: sem: cum Ess*

*tia amara, vel scordii fiat massa*

Takowe pigułki bardzo skuteczne są  
różnych defektach, biorąc onych przez d  
Niedziele wieczorem we wszystkich dwadzie  
ścia gran, czyszcza całą krew, i własni  
balsamują całe ciało, które zachowują o  
wszelkiej korupcyi.

*Pro*

## Proszków recept takowy.

Rp: Lap: lane: pp:

Antim: Diaphor:

Tartar: Vitriolat.

Nitr Depurat, aa drach I. sem:

Cynab: nativ: drach: sem:

M. F. Pulv: Subtill:

Te proszki osobliwy skutek czynią, w  
 estrawności żołądka, w gorączce, i w al-  
 tracyi, biorąc onych w czystey wodzie,  
 je tak dwa razy na koniec noża; służy za-  
 iest laxacyi lekkiey, a zażywaiąc te pro-  
 ski, i przy nich wyżey opisané pigułki, w  
 dy kiedy powietrze, lub inne zarażliwe  
 choroby panują, jest to prawdziwa, i nay-  
 psza prezerwatywa.

skret wygubienia kretów, które zwykły psuć  
 ziemie, torząc one w ogrodach i siodłach,  
 lub też po innych mieyscach.

Potrzeba wziąć raka zdechłego, lub ży-  
 ego w garnek nowy, włożwszy zakopać  
 środku i na rogach siodła, lub też i na  
 nych mieyscach, iako to: w ogrodach,  
 ach i t. d.

G

Sekreta

*Sekreta choruiącym na ból głowy z gorączką  
i z zapalenia pochodzący.*

Rzepę surową w plastrzyki kraioną kła-  
na pulsa, do głowy, do rąk: albo cytry-  
n plastrzyki, potrząśnione kawą mialką paloną

*Na zawrót głowy, trętwienie rąk, i no-*

Boiażń, co się nazywać powinno spaz-  
mi, rada Pana *Hiernefa*, gryść często  
szkatołowy kwiat, a osobliwie w par-  
zmic, gotować zamiast herbaty, bobrow-  
strów, i pić, i kurzyć się *aslafeditą*,  
grzankę pszenną suszoną, natarszy ją mus-  
toliowym kwiatem.

*Na ból głowy rozpaleniem.*

Cytryny plastrzyki, kawą paloną posy-  
pane, przykładac na skronie i ciemię.

*Na koprowe oczy i błonko zasfale.*

Aperturę zrobić w ręce, lub obydwie  
i pić zamiast piwa koper włoski lukre-  
w wodzie gotowaną.

*Sekret na zapalenie oczu.*

Wziąć wódki różaney kieliszek ieden, i  
tyleż wódki prosley, to zmieszawszy przy-  
kładać do oczu.

*Na przechodzące płomienie twarzy.*

Wodę kryniczną sarkać w nos.

*Na sen kto spać nie może.*

Uzbieray z szelii białey kwitnącey nasie-  
nia, te wychędożywszy, w moździerz u-  
tłuc włóż w prasę, by olejek pociekł, tym  
skronie smaruy. Item. Liście szaleiowe przy-  
kładać na skronie.

*Plaśter na sen.*

Maku białego, orzechów włoskich, ialo-  
weu, szafranu bardzo mało, to wszystko u-  
tłukwszy, plaśter zrobić, i winem skropić,  
na głowę przyłożyć na noc.

*Bullion do czyszczenia krwi.*

Korzeń łopionowy na wiosne kopać, i  
cokolwiek tylko zacznie puszczać liśki, ten  
wyplókaney, w cieniu suszony, drobno po-  
kraiany,



kraiany, na nici nawleczony, tych korzo-  
ków do kwarty wody włożyć garść, cyko-  
ryi także garść gotować i pić po trzy, lu-  
4. filiżanki, godziną przed iedzeniem; ie-  
to bullion nie tylko krew czyszczący, le-  
i żołądek naprawiający. Przytym na żo-  
dek słaby, a pierśi zdrowe, jest rzecz po-  
teczna, używać wszystkich gorzkich rzecz-  
iako: kardy benedykty, cykoryi, pinpinell dać,  
naścurrence, rzeżuchę, piołunu, i to wsz-  
sko bardzo dobre na żołądek zimny, nieprzy-  
śrawny, wiele wiatrów mający.

*Na plucie krwią.*

Konradek gotować, lub Święto - Jańsk-  
ziele, z krwawnikiem.

*Na konserwacyę zębów i dziąseł.*

*Małtyx żuć.*

*Na ból zębów.*

Małtyx gryząc pomaga, a na bolejące  
dziąsła, szalwija w wodzie gotowaną płókać.

*Sekret od bólu zębów.*

Chory trzymający magnes na bolejącym  
zębie, w kilka minut bólu się pozbędzie; O-  
koliczność

orzo koliczności które się przytym zachować ma-  
cyko ją, są te, aby chorujący twarzy połowę na  
y, lu północ obrócić, nie kto inšzy ale on niech  
i; ie się dotyka magnielem bolejącego zęba.

*Sekret powtórny na bolenie zębów.*

Maſtyx gryść, i na bolejący ząb przykła-  
dać, przytym rozgrzawszy przy świecy wo-  
wſkowey maſtyx, na ſmarować muſzki, i  
, nie przykładać na ſkronie i w ſródku ſamych  
łopatek, a ta muſzka powinna być więkſza  
od talara. *Item.* Salarmoniakiem, zmieſza-  
nym z wódką płókać gębę. *Item.* Na ſzczy-  
panie i palenie w gębie, płókać wodą, wſy-  
pawszy w nie ſaletry pół łyżki.

*Na ſpadnienie ięzyczka.*

imo. Gdy ięzyk ſpadnie, weźmij ciaſta  
kwaſnego tyle, iak włoſki orzech, pokrop  
go winnym ocetn, a przymieſzay trzy, lub  
cztery goździki tłuczone i przyłóż na cie-  
mie. 2do. Albo weźmij w popiele upie-  
czone jaie, które roztlukſzy, gorąco iak wy-  
cierpieć możeſz, przykładay częſto na ciemie,  
a ięzyczek do ſwoicy przyprowadzi pory.  
Przytym wodą z ſzałwieią gotowaną i z  
wódką zmieſzaną uſta wymyway, co nie-  
tylko ięzyczek zdrowi, ale też i gruczoly  
leczy.

leczy. 3to. Na podniesienie igzyczka, ordynarynym jest lekarstwem imbir, gdy w nim niemasz inflamacyi, w rozpaleniu zaś igzyczka imbir szkodzi. Lepiej tedy w tym przypadku ciepło płókać garło saletra w wodzie roztopioną, która bole usmierza. 4to. Dym z mastyxu w usta wpuszczony, i połkany, na spadnienie igzyczka jest potoczny, który zimną i kleiową materję rozwalnia. 5to. Niemnieyszy skutek czyni kwiat bżowy z mlekiem gotowany, i cukrem osłodzony, pijąc go, lub nim płócząc gardło. 6to. Miód różanny w affekcyach gardła sławnego jest skutku, a tym skuteczniejszy będzie, gdy do niego przymieszasz kilka kropli *spiritus vitricli*, albo hałunowej essencyi, i cokolwiek wody z psiego igzyczka, tym ciepło gardło płókać. W zranieniu zaś gardła ten miód nazwany, lepszy sam przez się.

#### Na ból gardła.

Gotować budyan, *ad instar* herbaty, i pić z koprem włoskim w rosole lub bullionie.

#### Na kaszel i pierś plaster..

Olbrót, olejek migdałowy, kozłowy łowy, i zmączawszy z jednej strony ciepło, na pierś

piersi przyłożyć, przytym słażu więkzszego  
gotować korzeń i za piwo pić, poki kaszel  
nienusłanie. Także kwiatki bżowe pomaga-  
ją na kaszel w mleku gotowane, także roz-  
chodnik w rosółu gotowany, na słabe piersi  
mocno pomaga.

*Na sprowadzenie kaszlu i flegmy.*

Lukrecyą z badyanem, i koprem wło-  
skim, rano i w wieczor pić, berberyfłowe  
ziagody salszyć, i na proszek trzeć i w her-  
bacie w gorączkach pić i masyx żuć, i  
na skronie na plastryku przykładąć.

*Na ból piersi i kaszel.*

Rozki drobno usiekawszy gotować, i po-  
lewkę za napój ordynarny używać.

*Na kaszel.*

Gotować lukrecyą z badyanem pić rano  
i w wieczor przydawszy do tego skrzypicie-  
lu ziela.

*W suchotach i słabych piersiach.*

Rozki Tureckie gotować iak tyzanne, i  
te za napój ordynaryiny pić.

*Na uga.*



*Na ugaszenie gorączki, jeżeli pochodzi z zółty,*

Kremortartary uncya, cukru cytrynowego, to jest: cukier wycierany o cytrynę, tyleż saletry białej, purysu dwie drachmy, mierzay, i bierz pół łyżki w szklanę wody.

*W gorączce.*

Saletrą i cytryną z wodą kryniczną płókać gębę.

*Sposób uniknienia gorączki.*

W pierwszych gorączki początkach, wystrzegać się należy, sypiać na piernatach, poduszkach, pierzynach, i wodę kryniczną w naczyniu otwartym trzymać pod łóżkiem.

*Na gorączki.*

Cytrynowym sokiem nacierać pulsy, i wodę kryniczną, żeby zawsze stała pod łóżkiem.

*Item. Na obstrukcyę.*

Nalać w wazon wody kryniczney, i siedzieć na niej jak najdłużej można.

*Na toż.*

Napłutą cytrynę, krajać cienko, i przyłożyć na ikronie, a ręce i podeszwy sokiem

na cierać, i berbery fufzoney na proszek  
starzey zażywać w gorączce od herbaty ly-  
żeczką na raz.

*W malignie.*

Scierać pulsa w całym chorym cytryną,  
ten zaś chory ma ieść ryby.

*Na katar.*

Figi ieść i dachtyle, i herbatą popijać.

*Na katarowę affekcyę.*

Mastyx rozpuścić na kitaykę, przykładać  
na skronie i karku.

*Na katar a osobliwie spadły w pierś.*

Ieść figi, rodzynki Tureckie, daktyle, i  
pić herbatę lub kleiek ięczmienny.

*Na zepsucie krwi.*

Pomarańczową skórkę męczyć w starym  
winie, i korzenie tegoż drzewa pić.

*Na zepsucie krwi i żołądka.*

Gotować bullion z wołowego mięsa, cie-  
lęciny, kury, i koriny, dodawszy do tego  
selerów

selerów, porów, szpinaku, szparagów, cykori i to na wolnym ogniu gotować, i pić, ile kto zechce. *zdo.* W zimowym czasie ziarka z pomarańczy, i cytryn to suszyć i pić w herbacie, po pół łyżeczki do herbaty w filiżankę sypiąc.

*Na partie gwałtowne, przez znaczną niestrawność, lub zepsowanie żołądka, nagle, któreby trzeba ratować wonitami.*

Wziąć maruny ziela, ile chcesz, i gotuj w winie, jakim chcesz, tą maruną obłożyć żołądek cały, i trzymać przez godzinę, poruszą się wszystkie i naydawnieysze nie strawności, będą wonity, których jeżeli by było nadta z osłabieniem, to wziąć soku z ruty ziela, wycisnąćwszy kropel cztery, pić, i dać wypić w wodzie, obrocą się w operacyą *per sedes*: doświadczone.

*Kąpiel w kolkach pożyteczna.*

To jest, wlać do wanny wody, mleka garcy cztery, i tę zgrzać wodę wlawszy zaś w wannę, otrąb przennych uprażonych w worek wspanąć i tym obłożyć żołądek gorącym.

Na kaski.

Imo. Wilcze lełita suszone, i na proch utarte na raz tyle, co szeląg zaważy, zadane, jest doświadczone. 2do. Warz czosnek, przydawszy oliwy, pii, pomożeć. 3tio. Sok z łayna wółowego wyciśniony w ciepłym piwie zażyty, pomaga, lecz się trzeba po nim zapocić. NB. Dla białychgłówn, krowie należy, a to jest sekret na wyprowadzenie łożyska zatrzymanego. 4to. Olejek wyciśniony z iąderek orzechów włoskich, sześć łódów na raz dany, jest doświadczony. 5to. Łayno gołębie, świnie, owcze, z winem rozmoczywszy, przywarzyć, i żywot okładać.

Enema na wiatry i parciu.

Warzyć w wodzie rumianek Rzymski, kwiatków 10. mleko w osobnym garnutku, potem wody tey filiżankę, byle nie małych, cukru iak się zwykło do dwóch filiżanek, używać, i dawać wparciu i wżelkiej nieśrawnności.

Na toż.

Bardzo doświadczony bullion, który gotować z rumiankiem Rzymskim, to jest do kwarty



kwarty bullionu szóstą część wsypać kwiatów tegoż rumianku, gotować, i pić naczczą po trzy filiżanki.

*Na łamanie kości po rękach i nogach.*

Zrobić ług z makowin, w którym ciepłochutę maczając przykładać.

*Na trętwienie rąk.*

Trzecią potrzeba żółcią wieprzową, a płókać ją fasolą białą, to jest mąką z fasoli białej nacierać, i twarz na noc można to mąką nacierać.

*Na też.*

Trzecią potrzeba żółcią wieprzową, a płókać ją potym wodą, a też ręce umywać zawsze mąką z białego grochu, mieloną, nawet i twarz czyni gładką umywszy ją to mąką.

*Na skurczenie żył.*

Glisty ziemne w oliwie namoczyć, i na stońcu dystrylować, i tym sposobem chorego części smarować, przydawszy wódki mrówczanej, lub bocianowej.

*Na pu-*

*Na puchlinę wnetrzną.*

Nic nierobiąc infzego, tylko dawać enemy z szlazu ziela, i rumianków ogrodnych, i trochę cukru, także hemoroidy ze trzy razy otworzyć, lub krew z nogi puścić.

*Na puchlinę w nogach.*

Wino z piołunem gotować, i tym smarować nogi. Wódka przepalana z macierzanki dobra jest na paraliż, smarując części zarażone, nawet władze przywraca ięzykowi, trzymając ją w ustach.

*Na opuchnienie gardła lub zapalenie ślinogorzu.*

Przed wielką infzą kuracją najpierw krew puścić, jeżeliby większe było, toż z powtórzeniem, a potym mlekiem, z szalwiją płókać, tak że wody połowę zgrzanej, a połowę gorzałki wziąć, wraz zmieszać i tym płókać gardło, pomaga,

*Kuracja na puchlinę.*

Kwiatkami z dyndery okładać części opuchłe, Item. Stonogów suszonych na proszek

fzek 50. na raz dawać w herbacie, pòty  
pòki puchlina nie zeydzie.

*Sekret leczenia puchliny.*

Wziąć snopków kilka wymłóconych bo-  
bu, i upalić na popiół, którego żeby po-  
garec, potym wina francuzkiego garniec,  
z tego ług zrobić, wziąć potym ziarn z  
go bobu, te uśluszyć, i na mąkę utrzyć, ta  
mąką ług zaprawić, tak robią plastry, c  
włzystać na płótnie konopnym rozplastre-  
wać, i części spuchłe obwijać.

*Na opuchłe nogi.*

Wódka z brzeziny; iak zacznie puka-  
brzezina, na omykać pączków, namoczyć  
w wodzie kryniczney, i zasolić garścią so-  
li, i tak niech moknie dni trzy, a potym  
na alembiku przepalić, iak uwolniey, że-  
by szła, potym też łame wódkę, po trzy  
razy przepalić, za każdym razem, przyda-  
jąc świeższych pączków: ta na zapalenie  
czu, na krosty, po twarzy i puchlinę, iak  
dobra.

*Na spuchnięcie miejsc hemoroidalnych.*

Trzeba brać ciemę, zrobioną z bullio-  
nu, i ziele dziwanny, przymieszać mleka  
krowiego, cukru trochę i saletry.

*Wątro*

*Wątroba wilcza.*

Wątrobę iego ufuszyć, i zetrzeć subtelnie, w piwie choremu dając, puchlinę zpcdza.

*Na toż.*

Nazbierać w Maju piołunu młodego, i w gąsior włożyć, dobrze ubić, a potym nalać wódki iak naytęższej, i w gnóy koński głęboko zakopać, i trzymać przez dni, w które słońce iasno świeci, dziewięć, nie pogodnych nie rachując, a potych dziewięciu dniach, wydobyć ten gąsior z gnoiu, i schować a gdy potrzeba będzie, w tedy maczać w tey essencyi chustki, i przykładać na puchlinę. Praktykowana rzecz.

Mięso także ieżowe, świeże lub suszone, i mocno ugotowane, do używania w puchlinie, iest bardzo pomocne.

*Na drżenie serca.*

Hemoroidy otwierać choćby kilka razy do roku.

*Na febry wszelakie.*

Listków piołunowych wziąć szczerpec, i soli trochę, utłuc na masę i gatkę zrobić tak dużą, iak orzech laskowy, iak zacząć febra



febra rozbierać, chory tę galkę zie, i popić winem lub czymkolwim, co można, i powtórzyć.

*Na defekt żółci.*

Jadać szczaw w rosole, i tegoż ziela kochenila gotować w wodzie, i pić jak piwo.

*Na febrę.*

Wytrzymawszy trzy paroxyzmy, dać na wómity: *emeticum*; nazajutrz zaraz zażywać we wszystkich potrawach zdrowych kremor-tartary. Wszystkie gorące rzeczy w takich paroxyzmach są zdrowe, iako na przykład: *Cardi benedicti*, *hifolium fibrinum*, zamiast herbaty używać, nie mając sposobu apteczney kuracyi na wómity, służy ziele kopytnik, nazwane, tegoż same liśki ususzyszy, na proch zetrzeć, i dawać co czerwony złoty zawąży w patoce, lub w syconym miodzie; na słabszą konstytucyą, połowę wyżej wyrażoney wagi, służy to w febrach kwartanach i tercyanach.

*Lekarstwa domowe na febrę codzienną.*

Gdy męszczyznie, wieprzowego, gdy białogłowie świniego łayna, wziąwszy pieprzu

przu i szafranu, do tego przymieszawszy, miodu prasnego łyżkę przydać w piwie to dobrze uwarzyć, i choremu dać wypić. Praktykowane.

Item. Zaięca świeżego głowę z sierścią odciać i ze wszystkim ią w ślepie lub moździerzu utłuc, i te masę na chustce rozciągnąć, blisko serca przyłożyć, i tak długo trzymać, aż się zsechnie. Toż i na gorączkę. Doświadczone.

Lekarstwo na purgans pewne, bez najmniejszego niebezpieczeństwa.

Wziąć soli Angielskiej: ma być łoćów dwa, manny kalabryny łoć jeden, rumbarbarum, co zaważy pół czerwonego złota, anży tyleż, do czego wody wrzącej wlać szklaneczkę, potym w gorącym popiele ma stać przez noc w naczyniu cynowym lub glinianym, co nazajutrz przecedziwszy wypić.

Na dyssenteriją krwawą.

Która gdy się wraz zaczyna z gorączką, najpierwsza i najpotrzebniejsza kuracya; krew z ręki puścić w samych początkach.

## Na toż.

Nasienia z babki utłuc, co zaważy czerwony złoty, dać wypić choremu w likworze iakim, i kaszę gryczaną iadać. *Item.* Rumbabarum ile czerwony złoty zaważy olejku migdałowego kieliszek, to w piwie ciepłym dać wypić choremu. *Item.* Skórę z węgorza wysuszoną pokrajać, włożyć na faierkę z ogniem, i nad to parą ma się dzieć pacierz.

## Sekreta na podogry różne.

To jest, agitacyą zachować iak naywiekszą, na materacu sypiać, żeby nic pierz niebyło, mlecznych potraw iak naywięcej używać, także jaiec miętko gotowanych mięta za nic, żadnego trunku nie pić, tylko wodę z cynamonem gotowaną; przy tym wieprzki kilku niedzielne bić, nogi fałmym kałdunem ciepłym, póty to czynić poki ból nie ustanie, co raz inszego wieprzka bić.

## Na obstrukcyą wątroby, lub śledziony.

Stalowa kuracya, tym sposobem używana, naywiększy czyni skutek, to jest: wino

ne jał  
24.

maia

upiec

i toż

temi

przez

godzi

Kapie

ny

p

Z

czney

dwa

do fi

liffy

a pol

kapie

wizel

Je

herba

Je

włosi

na

ne jabłko naszpikować goźdzmi gontowemi  
24. o godzinie szóstey w wieczor które tak  
maią bydź przez całą noc, o szóstey nazajtrz  
upiec, świeczki powyimowawszy, ziesć,  
i toż samo przez niedziel cztery zachować,  
temi samemi szpikować jabłko świeczkami,  
przez który czas potrzebna agitacya, choć  
godzine na dzień.

*Kąpieli, które na wszelkie obstrukcyę śledzio-  
ny, wątroby. i deffenteryi w spazmach chi-  
pokondrycznych zaleca Pan Hirneys.*

Z ziół melissy, mięty, i bylicy, i zre-  
zney wody lub deszczowey, w tych zaś  
dwa materacyki kłaść na żywot z piołunu,  
do siedzenia na nim z bylicy, mięty, i me-  
lissy w teyże kąpeli siedzieć godzinę jedną,  
a pokąpielu pół godziny w łóżku leżeć, w  
kąpeli trzeba rozcierać boki dla wzruszenia  
wielkiey obstrukcyi.

*Na obstrukcyę śledziony.*

Języka jeleniego liście gotować, i zamiast  
herbaty pić.

*Na obstrukcyę.*

Jesć naczco śliwki z koprem gotowane  
włoskim, lub hanyżem. *Item.* Figi iadać.



*Item.* Siedzieć nad kryniczną wodą zimną, mater  
poty, póki solucyi nie będzie. mleki  
dać i  
mian  
cukr

*Na żółtaczkę.*

Nosić przy sobie mydło zaszyte w szkar-  
lat, ziela kopytnika liścia ususzyć, na pro-  
szek utrzyć starzemu co czerwony złoty,  
młodemu co przez połowę zaważy, dać wy-  
pić: co służy i na febrę, gdyż womity spra-  
wuje. Na toż. Wziąć tytoniu liśków trzy, tryn-  
gotować je w kwarcie lub więcej francu- nem  
kiego wina, dobrze garnuszek zaszpunktowa- krzy  
wszy, dotąd aż się połowa wygotuje, i to  
dawać choremu pić, łyżek trzy na raz, lub Ene  
i więcej. Doświadczona rzecz.

*Na hemoroidy i defekt maciczny.*

Krzyże i boki smarować kozłowym lo-  
ciem. leś  
stro  
bry

*Po otworzeniu hemoroidów gdy się goić  
nie chcą.*

Białek od jaia z hałunem ubić, i pla-  
ster, przykładać. nei

*Na hemoroidy na wierzchu wyięte.*

Dziewanny kwiat, kwiat z bzu białego,  
chleb biały, to wszystko wraz zmiesza- tak  
matara

imna, materacyk z tego zrobiwszy, gotować w mleku i przykładać. Item. Latem przykładać liście zataczowe, i enemę dawać z rumianku Rzymskiego, dziewanny, mleka i cukru.

*Na spazma i defekt maciczny.*

Materacyk zrobić z piołunu, melissy cytrynowey, miętka posiekanej przesyć winem ciepłym skropiwszy, od dołka, aż do krzyżów żywot obłożyć w dzień i w nocy.

*Enema na maciczne defekta, a osobliwie na odchodzenie materji białej.*

W wodzie gotować lukrecyą, a jeżeli boleść macicy czuie, to przydać bobrowego stroju kawalek, i na raz po kieliszku dobrym ieden i drugi na dzień.

*Na upławy.*

Moczyć ręce po łokcie w wodzie z winem francuzkim na pół zmieszanym.

*Na pędzenie uryny zbytne.*

Gotować czarnuszkę i tę polewkę pić, także sól piołunkową, saletre, cukier, kwiat muszka-

muszkatołowy, tego wszystkiego po łódwionach  
cztery odważywszy raz zażyć. *Item.* Herbru k  
batę z tebu gotować, przylawszy czwartą siko  
część mleka, zmieszać z tebu, i rozpaloną rany  
stał w nim zgasić, i to dawać pić, za na wiad  
pòv ordynaryiny. *Item.* Ryż gotowany w  
mleku gęsto chory ieść ma, i kalze grycza-  
ną, czernia jagody, gruszki gotowane, a  
to wszystko wstrzymać utynę.

*Na utrzymanie uryny.*

Grzanki przypalić pszenne, i w wodę  
przygotowaną włożyć, mastryx nad świecą  
woskową, aby w tę wodę kapał, potym do-  
bywszy, utłuc w móżdzierzu i wsypać w  
tę wodę, upalić kwiatu muszkatołowego,  
na koniec noża wzięwszy wsypać, zakłócić  
i dać wypić.

*Sekret na ospę.*

Jak się zacznie dziecko rozpalać, zaraz na  
nogach pijawek dwie postawić.

*Sekret goienia świeżey rany.*

Narwać liścia z babki, i z nich sok wy-  
cisnąć, i tym ranę zapuszczać. *Item.* Wi-  
na francuzkiego w garnuszek nalać propor-  
cyonalnie,

ótówonalnie, w toż wino mirry włożyć i cu-  
Her kru kawalek, szafranu piorek kilka; to wszy-  
warta sko zagrzawszy, chusteczkę maczać, i do  
alona rany przykładać, i to pokilka razy odna-  
za na wiąć na dzień.

*Na toż.*

Kanforę tłuc, posypać papier bleywasem,  
i potym przykładać na rany.

*Od krośt i potu.*

Wycierać twarz skórką brzozową.

*Na rany i krośty.*

Różę bleywasem nacierać.

*Sekret na różę.*

Bzowe jagody lub powidla na papier gra-  
natowy rozplastrować, dać choremu ten  
plaster, lub bleywasem.

*Na suchoty.*

Rozchodnik gotować w bullionie. *Inne.*  
Mleko kozie, lub ośle przewarzyć, i cie-  
pło pić, lecz od kozy jałowej, po dwa ra-  
zy na każdy dzień i w wodzie się kryni-  
czney



ezney kąpać pozbędziefz suchot. Doświad-  
czone. *Item.* Weź hizopu, bluszczu zie-  
rnego, fanty polney, przetaczniku, drya-  
kwie, slazu, podbiału, wszyſkiego po gar-  
ści, także drzewa gwaiakowego łótów pięć,  
korzenia omanowego łótów 4. tatarskiego  
ziela łót ieden, anyżu, i kininu po dwa łó-  
ty, i uwarz to w wodzie a potym zrobi-  
wszy z papieru trąbę, połóż ją na garku,  
i przez nią bierz w siebie parę i polykay.

*Na nierychły wzrost.*

Kąpać w kaſzy ięczmieoney.

*Na zatrzymanie choroby.*

Miętkiew, meliſę, pijać zamiast herba-  
ty, a w czacie zażywać bobków.

*Sekret ſtarożytnych ludzi.*

Są dni w roku doświadczone niektóre,  
które długiego życia ſą przyczyną przez krwi  
puſzczenie, co ſtarożytni ludzie za wielki  
ſekret, i pożytek dla ſiebie przyznawali, to  
ieſt: w dzień S. Marcina, Błażcia, Filipa  
i S. Bartłomieja. Według tych wierſzów.

*Martini, Blaſii, Philippi, Bartholomei,  
His Feſtis minuas, ut longotem pore vivas.*

Przeci-

Przeciwnie: żyć długo nie mogą, którzy krew puszczają w dzień Świętego Marcjella Papieża, Sylwestra i Świętego Piotra w okowach.

*Marcelli Papæ, Sylvestri, vincula Petri,  
Venam qui pandit, non longo tempore seandit.*

*Na glisty.*

Mocney wódki zmieszać z proszkiem mirry, i smarować tym żołądek i nozdrze.

2. Ułuc czosnku iak masło, i grzankę chleba nasmarować, a potym na sam pępek przyłożyć, nie odeymując choćby przykro było.

3. Kredy naskrobawszy, dawać ią, pić w mleku, albo w słodkim piwie.

4. Sok limonjowy z cukrem zażywać dobrze.

5. Weź trzy lub cztery raki żywe, uwierć ie, a potym przyłoż na żywot dziecku.

6. Skorupy jaiowe spal, na proszek, który włożywszy do węzełka, mocz w rosółku przez noc, a nazajutrz wycisnowszy go, day ten rosółek wypić choremu ciepło.

7. Piołun, aloes, i czosnek zetrzy wrz, a potym rozciągnowszy na chuscie, przyłoż na żywot.

8. Pigul.

8. Pigulki z galbanu zrobione, i czopki ze smoly, albo mięsa wołowego słonego, i tłustego, są dobre.

9. Enema z hizopu, centuryi, i nasienia krokozowego, dobra, iako i purgans z rumbarbarum, i nasienia cynamonowego.

### *Na biegunkę.*

Pić mleko świeże, iak tylko wydoją od krowy ialowej, rano, w południe, i w wieczor.

*Remedium tym, co przecz sen w nocy ryby łowią.*

Dostać od kozy lub owcy menchirzyny, i spalić ją na siarce, a ten proch z wodą zmieszawszy, octu trochę przylać, i dać na noc wypić rybakowi. Probatum.

*Item.* Jądro zajęcze, w winie dobrym ugotować iak naylepiey, i miernie go wysłodzisz, dać wypić na noc, a tak łatwo się ten defekt usmierzy.

### *Na rupturę.*

Wziąć ziela żywokoštu, wosku iarzęcogo, żywice, kurzego ziela suchego wsiłkiego po równey części tyle, ileby wysłarczyło

zopki  
go, i  
zawzięto w potrzebie, miałko to wszystko umie-  
ścić i rozpuścić w ogniu na masę, któ-  
rą się mieysca te z kąd się raptura pokazuje,  
każdego dnia smarować, aż się natura usta-  
nowi. Do tego zażywać paska na to umy-  
ślnie zrobionego.

*Na kamicę.*

Imo. Sok bzowy często pijąc, kamicę  
kruszy. Zdo. Owoc bukowy spalony, z  
smalcem wieprzowym zmieszany, i na bio-  
dra przykładany, bardzo jest pożyteczny.

*Na szkorbut.*

Wina francuzkiego starego, i chrzanu tar-  
tego zmieszay razem według potrzeby, niech  
moknie od godziny do godziny, i tym dzia-  
ła wyinyway. Probatum.

*Na wielką chorobę.*

Gdy ta choroba napadnie, dać choremu  
kopyto łosie trzymać, i nościć go w jakim  
naczyniu przy sobie.

*Na reumatyzmy.*

Mastryx rozgrzawszy na nożu, na mu-  
szkach wielkością złotówki nasmarować, i  
na



na skronie przyłożyć i na łopatki ku koń-  
czącym się, ale ta wielkości talera.

*Dzieciom na angielską chorobę, którą poznat-  
po krzywych nogach, głowie wielkiej, sta-  
bości w krzyżach i z nieprędkiego chodze-  
nia.*

Służy smażona maść z kwiatów, nogie-  
tkowych, które w sadle wieprzowym sma-  
żyć, przydawszy cokolwiek oleju psiego,  
tą maścią smarować dzieciom boki i pacie-  
rze na plecach, wprzód skąpawszy w pa-  
proci ziele, to czynić dwa razy w tygodniu  
uważając, żeby dzień zbyt nie był wietrzny  
lub gorący. Równie dobra rzecz smarować  
śluzością węgorzową, i w paproci skąpać.

*Na mofzysko małym dzieciom.*

Weź żyłkę śledziową, która się świeci  
jak srebro, ususzoną, zetrzy na proszek day  
w pokarmie dziecącemu. Jeżeli niepomocne  
zaraz powtórz i enemę day.

*Sadło jeżowe.*

Dzieciom na przepuklinę, często od do-  
łu, aż ku krzyżom smarując, z doświadcze-  
nia jest pomocne.

*Sadło*

*Sadło niedzwiedzie.*

imo. Dzieciom, i starym ludziom przepukliny smarując goi, i leczy. 2do. Tymże sadłem, kto sobie z rana nasmaruje dobrze czoło, sprawuje pamięć.

*Sadło wieprza dzikiego.*

Bardzo jest potrzebne do smarowania boków człowieka potłuczonego, albo gdy się (jak mówią) urazi, lubo z wysoka spadnie, zażywając go w trunku, z octem, z winem, wielko jest pomocą.

*Sadło lise.*

Sadło tego zwierzęcia, szum w uszach za napuszczeniem uśmierza. Płuca zaś iego dobrze w winie opłókanie, wysuszone, i na proch utarte, który gdy jest w cukrze zaprawny, i pożywany, bardzo jest osobliwy do goienia owrzodziałych, gnijących, i okroślawiających, w suchotach, w ciężkich kaszlach i duszności w pierśiach, do zażywania częstego, wielce pożyteczny; którego jak za ulep, albo konfekt zażywać należy, i wystrzegać się na ten czas kwaśno i słono iadać, a tak każdy pożądanego dozna skutku.

*Sadło*

*Sadło zubrowe.*

Przez smarowanie ran, choćby były za-  
starzałe, i trudne do leczenia, tedy ie zna-  
cznie goi, i czyści.

*Sadło i stroie bobrowe.*

1mo. Sadłem tego zwierzęcia żyły suchy,  
i narwane, członki w iunkturach także po-  
wane smarować znaczną jest pomocą.

2do. Wielką chorobą dzieciom przypa-  
dającą, tymże smarowaniem otrzyżwia, i  
ożywia.

3tio. Stroie tego zwierzęcia wiatry za-  
trzymane rozpędzają, głowę utwierdzają,  
omdlałe siły umacniają, truciznę zadaną z  
człowieka wypędzają, i do kichania przy-  
wodzą.

4to. Białogłowską zwyczajną chorobę pę-  
dzą, od nagłej śmierci bronią, od wielkiej  
choroby bronią, i zachowują, od zbyt-  
nego spania czas miarkują, od zawrotu głowy  
zachowują trzęsienie oddalają, słuch w u-  
szach naprawują, i boleści zębów mitygują.

5to. Zatlumienie macieć białymgłowom,  
przez różne sposoby umocnia, i skutku do-  
brego przywodzi, pod nosem go trzymając,  
i wachając, podpachami nosząc. Także przy-  
wiązaniem,

wiązaniem, kadzeniem od spodu, węglikami wprzód dobrze wypalonymi, zdrowi i znacznie pomaga.

*Sadło borsukowe, albo jaźwcowe.*

1mo. Dosmarowania krzyżów, i nerek bardzo skuteczne, albowiem ból w krzyżach znacznie uśmierza, i goi, kamień nawet nerkowy kruszy i niszczy.

2do. Tym sadłem smarując żyły, narwane i schnące, znacznie im pomaga.

3tio. Dzieciom z wyplakania na przepuklizne, w słabiznie smarowaniem, iako i starym w takich przypadkach pomocne, przydawwszy do niego sadła lisiego, i z kota, czyli zbika leśnego.

*Sadło wilcze.*

Jest w sobie ciepłe, smarując nim żyły fuche, tedy ie odwilża w kościach, w gołeniach darcie i szarpanie uśmierza.

*Oleiek z wilka.*

Mięso warzyć, aż od kości odpadnie, które gdy będzie iak malla, zaraz tę polewkę, przez czystą przecedzić chustę, i wykręcić, i znowu dobrze warzyć, aż się sam



mo przez się zostanie, iak oliwa, tedy tym grycy  
olekiem podogryczne członki smarować lewk  
wielce pomocna medycyna. za i  
Serzy  
anacz

*Serce wilcze.*

Serce tego zwierzęcia ususzzone, i na proch  
miałki utarte, pijąc potrochu w piwie, wiel  
ką chorobę uśmierza.

*Wątroba wilcza.*

Także w suchoty zapadającym, i na bla  
dą cerę tenże proszek zażywaiąc, bardzo iest  
pomocny.

*Głowa zająca.*

Na proch spalona, który z maślem mło wfzy  
dym zmieszawszy, i głowę tym smarowa padn  
wszy, strupy wszelkie, i parchy goi. Mozg 2  
iego upieszony, rąk trzęsienie i wszelką twar  
ślabość innych członków, z wielkiej niemo iei c  
cy pochodzącą do czerstwości pierwłzey przy odw  
wodzi smarując nim. Dzieciom działelka cho  
tymże mozgiem smarując, prędko im bez  
bólui wynikną zęby.

*Mięso zające.*

Osobliwie pieczyśle, zepsowanym wne fzy  
trżnościom, bardzo iest pomocne. Poda fzy  
grycy, nie

y tym grycy, gdy świeżego mięsa zażywają, a po-  
owac lewko się z tego mięsa obmywają, uśmiera-  
za ich bólesci, w członkach trętwienie.  
Serzysko iego z octem pite, wielko niemoc  
znacznie uśmierza.

proch  
wiele

*Skóra bobrowa.*

Gdy będzie wyprawiona, i wdziana do  
używania, podagrykom, i reumatykom bar-  
dzo jest potrzebna, i pożyteczna.

na bla-  
zo jest

*o Królikach swojskich.*

imo, Królika całego na proch spaliwszy,  
i ten proszek z młodym masłem zmiesza-  
młodzi, tym gardło, gdy jakie zapalenie przy-  
rewa- padnie smarować.

Mozg 2do. Sadło z nich na żyły schnące, i na  
szelką twardości na białe, na którekolwiek czę-  
ci ciała, częstym smarowaniem, i na noc,  
przy odwilży, rozpędza od otoku broni, i za-  
chowanie.

n bez

*Na kołtun.*

imo. Z wydry wyięte wnętrzności, usu-  
fzyć w ciepłym piecu, i na proch je star-  
wnę- fzyć, w piwie codziennie pić, póki tego sta-  
Pod- nie, aż kołtun z głowy spadnie.

grycy,

2do. Jeża ugotowawszy ięć, albo gotować od  
choćby i w kilku w garku, całkiem na po- tech i  
piół spalić, i ług z tego zrobiwszy, głowę 4to.  
kostunową myć. noez

3tio Sądłem bocianim, albo jeżowym, mieśza  
głowę smarować, pomoczno iest. kiemi  
Wylłow

*Sposób robienia wódek Gdańskich, doświadczona cy-  
czony i rzetelny.* pisaną

1mo. Wziąć wódki anyżowey garcy czar-  
ry, chrzanu obieranego, i pokraianego ćwier-  
funta, cebuli także obieraney, i pokraiane-  
ćwierć funta, anyżu garść iedną, soli gar-  
iedną, chleba razowego, dobrze na ogniu  
spalonego sztukę dużą, i piwa kwaśnego gar-  
niec ieden. To wszystko razem w alemb-  
ku przepaliwszy odebrać flaszką półgarcowy-  
wódkę sześć.

2do. Znowu alembik dobrze wymywić  
wziąć pomarańczowych skórek funtów  
dwa, i moczyć w wodzie przez pół godzi-  
ny, a potem to co iest białe, oskrobać  
wrzucić do tego przydać rozmarynu gar-  
iedną, i wody garcy trzy, i przepalić, a  
tego odebrać wódkę, garniec tylko ieden,  
a co nę w alembiku zostanie, tego nie wy-  
rzucac.

3tio. Nabić znowu po trzeci raz alembik  
one sześć flaszk do niego wlawszy i przepa-  
ścić

goteć odebrać zaś z tego flasz cztery, reszta  
na potłuch idzie na rozchod.  
4to. W tym zaś garcu, co się zostało, na-  
mocz cukru kandysbrotu funtów pięć, i  
zmieszać, to potym razem z temi, wszy-  
skimi flaszami, i przez kapelusz biały dy-  
stylować. Teraz dopiero z tego robić essen-  
cyę cynamonową, iako masz niżej zupełnie  
opisaną informacją.

*Cynamonka z wódki.*

Weź cynamonu łótów dziesięć, kwiatu  
muszkatołowego pół łota, i galek muszka-  
tołowych dwie. Cynamon na kawałki po-  
lamawszy, galki i kwiat w moździerzu do-  
brze utłuc, wlać do tego wody kryniczney  
półtora garca, i przepalić, a dobrać z tego  
wódki garniec ieden. Co się zaś zostanie  
w alembiku, tego nie wyrzucać.

Teraz te sześć flasz (o których masz wy-  
śledzić) przepal w tymże alembiku, a odbierz  
z tego flasz cztery, reszta na rozchod.

W tym zaś essencyi garcu cynamonowey,  
namocz cukru kandysbrotu funtów cztery,  
potym zmieszawszy z temi czterema fla-  
szami, a dystryluy przez biały kapelusz, a  
dy się już wyklarnie, wziąć tey samey  
wódki, czyli essencyi w szklankę, i włożyć  
do



do niey złota faingultu; miarkując do ka-  
 zdey flaszey lišków sześć, które dobrze w  
 szkłance rozdartym piórem ubiwszy, do ka-  
 zdey flaszey wlać trochę ze szkłanki.

*Perfyka.*

Wziąć pestek garcy dwa, migdałów  
 gorzkich pół funta, goździków łótów dwa,  
 kardymonii małej łót jeden, i cynamonu  
 łótów dwa, a z wódką się tak sprawić, ia-  
 ko już masz wyżej napisano z samego po-  
 czątku.

*Essencya dubelt anyżu.*

Anyżu garść jedne utłuc dobrze, i nalać  
 do niego piwa garniec jeden, niechże to mo-  
 knie przez noc całą, dolawszy wody potym  
 garcy dwa, nabić do alembika i przepuścić,  
 z tego zaś, odebrać wódki garniec jeden,  
 w którym zaraz namoczyć cukru kandysbro-  
 tu półtora funta. Co się zaś w alembiku zo-  
 stanie, wyrzucić, a z gorzałką tak się obeysć,  
 iako jest opisane wyżej.

*Cynamonka z wina.*

imo Wziąć cynamonu pół funta, korze-  
 nia fialkowego ćwierć funta, imbiuru białe-  
 go

do ka- go pięć łotów, i utłuc razem w moździerzu  
rze w- dobrze, wino do tego garcy dwa przylać,  
do ka- w alembiku przypalić, a z tego odebrać  
wódki garniec jeden, w którym zaraz na-  
moczyć cukru kandysbrotu funtów trzy i pół,  
niech to stoi.

dał w- 2do. Wziąć potym lagru winnego garcy  
dwa- 10. które przepaliwszy w alembiku, ode-  
monu- brać z tego essencyi garcy pięć, i te po-  
ć, ia- wtórnie nabiwszy do alembiku, przepuścić,  
go po- a odebrać essencyi flasz sześć.

nalat- To tedy razem zwyż wyrażonemi, fla-  
to mo- szami pozostałemi zmieszawszy, dobrze przez  
potym- kapelusz biały dystrylować.

puszc- NB. Pamiętać dobrze o tym, aby w ten  
jeden- lagier, o którym masz wyżej, włożyć pie-  
kysbro- truszki oskrobaney i pokrajaney pół funta.

ku zo- *Inszy sposób przepalenia wódki.*  
beyśc,

Weź cynamonu przetłuczonego, gałki,  
goździków, kardamonu, kubeky, drzewa  
sandału, i drzewa cytrynowego, &c: każde-  
go mnię, niżeli się zwykło kłaść do alem-  
bika; zawiązać to razem w chusteczkę, i  
włożyć do czapki czyli pokrywki alembiko-  
wey, założywszy dobrze drewienkami, aby  
w alembik nie wpadło, i nabli wódki wie-  
le chcesz, i przepal, przydawszy do niey  
anyżu,

korze-  
biało-  
go

anyżu, kminu, jałowcu &c: Takim sposobem palona wódka będzie smaku i zapachu bardzo wdzięcznego.

*Moczenie i gotowanie stokwizmu.*

Stokwizmu trzaskę, lub napoly pokraiając do góry skórę obrociwszy, posypać popiołem leśnym, a nie solnowym, i przyłożyćwszy deszczólką, a potym kamieniem, nalać wody rzeczney zimney, i moczyć przez dni dziewięć i nocy, gdy się ten czas skończy odlać tę wodę, pięknie stokwizm wyszorować, i wypłókać, i znowu powtórnie wody nalawszy czystey, choćby i trzy tygodnie go trzymać w tey wodzie, ale co dzień świeżę odmieniał.

Co zaś do gotowania, według potrzeby na dzwon go pokraiawszy, i w garnek włożony, nalać zimney wody, a gdy się raz i drugi zagotuje, odszumować i odcedzić, a potym na półmisku chlebem białym i pieprzem przesyłać, i olejem z cybulą przesmażonym, lub też masłem bez cybuli podlać gorącym, i nakrywszy drugim półmiskiem, nad węglami przysmażyć, a gdy już dobrze zacznie się dusić, i sok z siebie puścić, tedy go dać na stół, na talerzu go solą posypawszy iść, bo gdyby go posolił, gwał-

się smaży tedyby stwardniał. Jeżeli może być angielskie korzenie, to nim może trochę posypać na talerzu, bardzo apetyt sprawne, w niedostatku tego jałowcem tłuczonym.

*NB.* Gdy już wymoknie przez dni i nocy dziewięć, może go bezpiecznie gotować, a resztę na dalej konserwować.

*Ocet piwny iak robić.*

Piwa dobrego zwarzywszy, wsypać do niego grochu uprażonego gorącą i trochę drożdży, lub kwaśnego ciasta włożyć. Dru-dzy pszenicę ziarnistą zamiast grochu prażą, i gorącą w piwo sypią. Także skórki grzank z chleba rżanego, i trochę mirry kładą. *Item.* Wziąć jęczmienia otluczonego ze szczupeć, którego gorąco uprażywszy, wsypać w piwo, za krótki czas będzie ocet znakowity. Do skruszenia mięsa twardego, nayosobliwszy jest ocet piwny, mocząc go w nim, lub tylko chustę w nimże umoczywszy, obwinąć mięso, będzie kruche, i do iedzenia bardzo smaczne. Tym sposobem obwinione mięso, broni w lecie od robactwa, zasmrodzenia, i zatęchłości.

*Ocet*



*Ocet winny.*

Łatwo się zrobi, włożywszy do wina ciastka zakwaszonego. Jeżeli zaś przydasz kwiatu brzoowego, albo róży, przydasz mu zapachu.

*Ocet siatkowego koloru osobliwy.*

Siatków przesuszonych, ile być może, nakłaść w naczynie, i nalać octu winnego, a trzymać na słońcu, aż zbieleją, potem odcedziwszy wylać w cynowe naczynie, a gdy ostygnie będzie miał kolor i zapach siatków, a gdy się za czajem, zmieni, tedy go znowu przewarzyć i wlać w naczynie cynowe jak i pierwey. Ten serce mdle posila, drżące uspokaja.

*Skutki jego.*

Serce mdle bardzo prędko posila, pulsy nim nacieraiać. Albo chusteczkę w nim namoczywszy, na pulsy przywijaiąc, lub gąbkę w nim zmaczaną pod nosem trzymaiąc, i w siebie z niego parnoć ciągnąć.

*Gozdzikowy.*

Ten rzadko w aptece znaleźć. Tym sposobem go uczynić maiz:

Do

Do półgarca octu wannego ostrego, wło-  
żyć tego kwiatu w cieniu ususzzonego funt  
cia aptekarski, i trzymać przez miesiąc na słoń-  
cu, a gdy zblednie to kwiecie wyrzucić,  
za inne świeże włożyć i od potrzeby scho-  
wać.

*Skutki jego.*

Imo. Mdłość serdeczną, prędko oddala,  
pod nosem, nozdrza i pulsy u pięści nim  
namazując. Albo wziąć jedną część octu,  
przydać do niego szafranu tartego i trochę  
przetłuczonych jagód jałowcowych z grzan-  
ką chleba rżanego, i tą na pulsy przykła-  
dać we troje chusteczką złożoną w tym ma-  
czając: tak w wielkich mdłościach serce po-  
fala przez pulsową żyłę która idzie do ser-  
ca. 2do. W gorączkach gwałtownych:  
wziąć różanej wódki ośm łyżek, borako-  
wey, i szczawikowey. po dwie łyżki, sza-  
franu nie tłuczonego szóstą część kwinty,  
kanfory co trzy ięczmienne ziarka zaważą,  
octu łyżek dwie, razem to zmieszawszy,  
chusteczkę we troje złożoną maczać, i na  
serce przykładać, często powtarzając. 3tio.  
Głowy ból i rozpalenie oddala, wódką rō-  
żanną maczając w nim chustki, albo chleb  
pokrapiając, i na skronie przykładając.

Do *Sposób*

*Sposób robienia słodów.*

Zdrowe, łagodne, i nayspożytecznieysze darzą się piwa z jęczmienia, dodawszy do niego pół, lub trzecią część płazenicy. Lecz to na zalaniu, rozlżczeniu, i rozdzeniu słodów należy: to jest, aby niegwałtownie, ale zwolna, suchemi go tłuścić drzewkami, i nie przypalić, a kiedy się słód przyrumieni, to też piwo będzie koloru czerwonego, kiedy się zwolna suluży, tedy się piwo zieloną z takiego farbuie; Więc sosnowych i dębowych drzew strzedz się do sulszenia słodów, potrzeba, dla przedywienia onegoż, ale tylko grabowe, olszowe, i brzożowe naysłepsze, aby tylko były suche.

*Piwo żeby nie kwatniało.*

Włożyć do niego naslurcium, to jest rzęzuchy, albo jare kurze świeże coraz insze odmieniając. Zeby zaś było łagodne i gładowne, dodać mu ólną część słodu żytnego, nie więcej do iednego waru, a to dla schodu piwa z kadzi, będzie bardzo wyborne, jeżeli z drożdżami, i w butelkach w ziemie zachowawszy, przez miesiąc potrzy-

*Informa-*

*Informacya robienia bab bardzo delikatnych.*

Do garca mąki trzeba kwartę mleka, żółtków samych kwartę, masła topionego pół kwarty, drożdzy kwaterkę, cukru funt, cynamonu dwa łoty, albo też iedne utłuczoną gałkę muszkatową, takim zaś powinny się robić; pierwey wlać; w mąkę drożdzo, potym mleko dobrze gorące i to robić łyżką, z mąką i z drożdżami postawić, aby się ruszyło, iak się ciasto ruszy, wlać żółtki i wraz rękami wybijać, aż się ciasto wygładzi, potym wlać masło, i znowu bić; iak się dobrze wybije, wsypać cukier, cynamon, lub gałkę sili dla smaku, warz dobrze wyrobiwszy ciasto, postawić go w cieple, ale nie gorące, żeby go niezaprzyć, iak się wyruszy, kłaść do naczynia miarkując, żeby tylko była czwarta część w naczyniu ciasta, iak się dopełnią naczynia, dopiero w piec włożyć.

*Lilie świeże tak zachowasz.*

Narwać ich papia, póki się nie rozwinie, i w nowy garnek nie polewany porządnie ułożyć, iak najlepiey nakrywszy w chłodzie lub studni chować, żeby ich tylko woda nie dostała. A gdy będziesz chciał mieć rozkwitłe wylóż je na słońce, zaraz się zagrzawszy rozkwitną.

*Różne*



*Róża świeża.*

Chceszli ją przez zimę zachować? narwać z Różą i z korzeniem zielonego i niedożyźnionego jęczmienia, i między ten jęczmień, w garnek nowy nie polewany nakłaść róże nie rozkwitłe, i z wierzchu tymże jęczmieniem przykryć i w chłodzie schować, a potem, gdy będzie potrzeba wystawić je na słońce lub w ciepłej izbie, zaraz się rozkwitną.

Drudzy tylko rozpostną zielony jęczmień na ziemi, i pączki gotowe do rozkwitnienia rozkładaiają, ale w chłodzie. Jako świadczy Doktor Dyclimus.

*Szparagi świeże.*

Ktoby chciał mieć przez cały rok szparagi świeże, tedy zaraz po zebraniu jagód, czyli nasienia ich, pod wierzchem ziemi rozłożone odkopawszy, odkreć, a tak z nich ustawicznie kiełki, czyli soliki do używania przyłtoyne wzrastać będą.

*Salata przez cały rok świeża.*

Chceszli mieć salate przez cały rok świeżą, sieć ją pod jesień, albo około S. Bartłomieja na ziemi wilgotnej, i dobrze nawożonej. Wznidyć czwartego, albo piątego, lub szóstego dnia, a gdy ją rzadko przefadzisz, będzie rosła wszęsz, ieżeli zaś będzie

będzie wyrastać wgląb tedy go usamego do-  
 żu zerznąć, i na wierzchu zaraz położyć brył-  
 kę ziemi, albo skorupę nową, żeby tylko  
 nie była tłusta, lub kamyk a tak już nie bę-  
 dzie rośła w gup, tylko wszersz. Białą mieć  
 będziesz, jeżeli w środek iey piasku czy-  
 stego rzecznoego nasypiesz, i liście złoży-  
 wszy lyczkiem z wierzchu zwiążesz, zwa-  
 szezca która jest nasienia białego bo ta jest ta-  
 kiego przyrodzenia, iż między wszystkimi  
 salatami całą zimę przetrwa.

Pachniącą tak uczynisz: nasienie iey w  
 ziarko cytrynowe wszczepić, i w ziemi wsa-  
 dzić, albo też w jakiej chcesz wodce pa-  
 chnącej nasienie iey przez dni trzy moczyć,  
 potem śać.

*Wygubienie myszy i szczurów.*

Fusu oliwnego, albo oleiowego gąstego,  
 na misę wlawszy, postawić tam, gdzie się  
 myszy, i szczury znajdują, którego gdy  
 skosztują, zaraz na tym miejscu pozdychają.

*Ogórki w lagrze.*

*Imo.* Chceszli mieć ogórki długo świeże,  
 włóż je w naczynie w lagier z wina białe-  
 go, słodkiego, i nie przewróconego.

*zdo.* Jeżeli je zawieszisz w naczyniu, w  
 którym jest trochę octu, tak żeby się octu

nie

nie dotykały, i to naczynie dobrze zafszpunielisz, tedy zawsze świeże ogórki mieć będziesz.

*Ptaki łapać sekret.*

Dostać ziela, które zowią świnią wesz, *cicuta*, i namoczywszy w winnym lagrze pszenicy, uczynić z tego ziela sok, który z pszenicą moczona zmieszawszy, na zubią wszelkiemu ptakowi polypać, a tak się upije, że się łatwo da, ile go będzie. *NB.* To ziele rośnie w ogrodach, na łąkach przy parkanach, i na miejscach pustykh.

*Na liszki w kapucie.*

Kaczek młodych napuścić, wysiedzą ie, i mnożyć się nie będą.

*Liszki kur żeby niepsowały.*

Dostać z liszki wnętrzości, lub z lisza, ugotować ie, a potym posiekać, i dać ie drobiu zjeść, a tak im żadna liszka szkodzić nie będzie.

*Sposób wygubienia robactwa.*

Imo. Pchły tak wygubisz: ziele rdestu w ługu dobrym zwarzyć, i kilka razy przez dzień tym pawiment kropić, wyginać muszą.

2do.

2do. Kmin z piołunem w ługu także uwarzawszy z rybą żółcą go zmieszać, a gdy ochłodnie, potym częłło nim pawiment kropić.

3tio. Wapno niegaszone, miałko zetrzeć, i tym pawiment posypować.

4to. Liściem z drzewa olszowego, gdy jest różą skropione, pawiment posypować.

5to. Z jeża solonego, gdy się gotuje, płwakającą tłuszcz, na wrzącej wodzie zbierać, i nią kiy iakikolwiek, lub łaskę namazawszy, pod łózką albo na izbie położyć, zniyda się wszyscy do niego, na tej tłuszczu przylgną.

*Kurczęta aby miały smak kwiczołów.*

Gdy poczną dobrze iść, dawać im kaszy zmieszanej z jałowcem ugotowanej, miasto innego zobiu przez cztery niedziele, które będą z tego bardzo tuczone i iako kwiczoły jałowcem pachnące,

*Kapłon pieczony aby ze stołu zleciał.*

Upoić go wódką lub winem dobrze, a potym oblać mocno wódką, aby się lepiej pierze z niego dało obrać, potym używszy mu skrzydła i nogi, iako do pieczenia, położyć go na ruszcie z daleka od ognia, a gdy się już dobrze przyrumieni, smarować



go młodym maślem, i dać na stół, a gdy go cokolwiek dotkną widelcami, porwie się i skoczy ze stołu, z wielkim podziwieniem gości.

*Kapłun całkiem w flaszy.*

Oprawiwszy całkiem kapłuna dworowego, zdiąć z niego całkiem skórę, tak osłóźnie, żeby najmnieyszey nie uczynić dziurki, członki zaś te, z których się skóra zdiąć niemoże, tak poprzyczynać, żeby się przy skórze zostały, potym te włożyć w taką flaszę, u którejby była szyika czyli szrubka, na trzy palce szeroka, zatrzymawszy ją nieco u wierzchu rozbić żółtków od jaiec szefnascie trochę mleka przylawszy, dopiero zapraw, iako chcesz wley w tę skórę i zaszyi. Potym wypuść w tę flaszę, zasól i naley w nie wody pełną a zafrubowawszy, lub mocno zatkawsz, włóż w kocioł wody, i gotuy: a gdy się obciągnie, napełni się skóra kapłuna tak, iż się dziwić każdy będzie, iak się mógł zmieścić kapłun w tę flaszę, gdy go dasz na stół z flaszą. Kto go zaś będzie chciał dobyć, niechay dyamentem przernie flaszę u spodu lub wierzchu, zażyie specyału.

*Trzeci-*

*Trzcinę na sławie iak zgubić.*

Około S. Jana Chrzciciela po przesileniu dnia z nocą, na czólnie kosą, lub też innym iakim ostrym żelazem, iako można najgłębiej trzcinę w wodzie ścinać, którey potwarte pory woda zaraz pozalewa, i moc niey odeymie do dalszego się rozkrzewienia, iak dalece, że powoli zgnić i zginać do wyciętu musi, byleby nieuchylić czasu w tej pracy.

Drugi sposób masz taki: w miesiącu Lipcu i Sierpniu, od dnia pierwszego, aż do dzień następnego, takowe czyniąc ścinania, tenże sprawią do zguby skutek; *Item.* Podczas nowiny toż zpilnością czynić, ile kiedy miesiąc będzie w znaku lwa.

*Rzetelne opisanie ziela, gienista spinoza nazwanego tak dla opalu, iako też dla ogrodu, dzenia łąk, rol, wielce potrzebnego.*

*Imo.* Co do opalu tym całe pole powinno być zasiane, a potym w cztery pięć sześć siedm lat, ma być ścinane, aż do dwu lat, lub trzynastu, gdyż będzie tak zdolne, że nim na kominie dostatecznie palić będzie można. Co zaś do opasania łąk i sianożęcia, tak go zażywać należy, siąć go w szerokości na dwie stopy, będzie z tego płot lekny i gęsty.

K

Może

Może go też pięć i sześć razy tak szero-  
ko siać, gdyż się nie tylko zdać może na  
sam płot, ale i opał, jeżeli zaś na sam o-  
pał tedy go z brzegów ścinać, a środek  
zostawić.

2do. Siać go należy na końcu Marca, ale  
w pierwszym i drugim roku strzedz go bar-  
dzo potrzeba, bo każdy zwierz ieść może,  
kiedy jest młode. Za dwa roki będzie tak  
mocne, że żaden człowiek, ani bydle prze-  
zeń przeysć nie potrafi dla gęstości, bo ga-  
łązki jego gęstemi i ostrymi bardzo kolca-  
mi, będą napełnione.

3tio. Nasienia jego na całe staie dosyć  
jest funtów cztery.

Rośnie ordynarynie na każdej roli, nay-  
bardziej jednak na gruncie gliniastym, na  
górkach, aby woda nasienia nie wypłókała.  
Im zaś miększa ziemia, tym lepiej się na  
niej udaie.

4to. Kwitnie dwa razy na rok, na wio-  
sne i w jesieni, w ten czas z niego pszczo-  
ły bardzo dobrą pszcę mają.

5to. Jeżeli pod czas zimy wielkiej umar-  
znie, tedy uciąć przy ziemi, a znowu wy-  
rośnie.

NB. Takie nasienie i płoty znajdziesz  
w Puławach.

*Sposób*

*Sposób robienia prochu.*

Proch jest to massa, z saletry i siarki i węgla zmieszana, pod pewną tych trzech ingrediencyi miarą ugranizowana. Zaczym cały sposób robienia prochu zawieś, na należytem wyfuszaniu saletry i siarki, wypaleniu sposobnych węgla, pod pewną wagą; tych trzech materyi zmieszaniu, i granizowaniu.

*Sposób czyszczenia saletry.*

I. Saletra inaczej *sal petrae*, sól skały nazwana, w ten sposób się czyszczy. Imo. W kocioł lub glinianą jakie naczynie, włoż saletrę i czystej wody tyle nalej, ile dość iey do niey rozpuszczenia, hałunu na proszek ztartego, i nieco octu tęgiego przylej. Proporcya miary hałunu do miary saletry bądź ma, iaka jest liczby 1. do 128. Na przykład jeżeli saletry jest 128. funtów, hałunu masz przysypać funt 1. 2do. Szumowiny dziurkowaną miedzianą łyżką zbieray. Gdy zaś saletra już wysycha, drewnianą kopyścią mieszay, aby się nie zalała. Tym sposobem się wyczyszcza, i w biały proszek pulweryzuie saletra. Możesz powtórzyć to samo, jeżeli mieć chcesz czystsza saletrę. Jeżeli trochę iey nasypawszy na stole, węglem żarzyłym zapalisz, a po iey spaleniu,



niu, nie śmieci nie zostanie. Jeżeli zaś w paleniu się trzeszczy, znać że ordynaryjney foli dość ma w sobie.

*Sposób czyszczenia siarki.*

II. W glinianey rynce, albo w kociołku roztop siarkę nad wolnym ogniem, ostrożnie, aby ogień nie dopadł, a nie spłonęła. Roztopioną odszumuy, odszumowaną, przez chustę cienko we dwoie złożoną przefiltruy. A tak wyczyszczoną będziesz miał siarkę. Gdybyć w rozpuszczaniu się zapaliła, miew w pogotowiu pokrywkę, abyś mógł nią przyduć płomień.

*Sposób palenia węgla.*

III. Na końcu Maja albo na początku Czerwca, dla łatwiejszego ze skóry obłupienia, z letieczyny, albo wierzbiny na ucinay gałązek grubych na palec, długich na trzy stopy, w wiązki związane wysusz na słońcu, albo w piecu. Na stos ułożone zapal. Gdy się na węgiel spalą, darniem przyrzuć i tak przez godzin 24 pod ziemią wilgotną niech wystygną. Mieć będziesz węgle sposobne do prochu. Czyściesze mieć będziesz węgle, jeżeli tych różczek nakładniesz w gliniany garnek, gliną zalepisz, przy ogniu zapalisz, i wystudzisz. Służyć także mogą

ś w mogą węgle z jeſionowych, lipowych, to-  
 iney polowych różczek, w potrzebie i innego  
 drzewa.

*Spoſób robienia prochu.*

IV. Saletry wyczyszczoney, i na mąkę  
 ſtarzey weź części 6. ſiarki wyczyszczoney  
 także miałko utarzey część iedną. Węgli do  
 tego dobrze utartych część iedną. Naprzy-  
 kład ieżeli weźmiesz ſaletry funtów ſześć,  
 przydać ſiarki i węgla po funcie iednym.  
 Wſyp tę materya w ſłepę albo moździerz.  
 Tłucz przez godzin 24. a co trzy albo czte-  
 ry godziny, gdy materya tłuczeniem wyſy-  
 chać i zagrzewać ſię będzie, aby nie ſpło-  
 nęła, zakrapiać czyſtą wodą lub uryną, a co  
 lepiey octem, albo *ſpiritu vini*. Gdy już ma-  
 terya należycie ſię wytłucze i wymieſza,  
 wilgotną przecieray przez ſito, tak ugrani-  
 zowaną wyſuſz na ſłońcu, lub w wolnym  
 cieple, mieć będzieſz proch wyborny.

Zmniejszy zaś pracą mieć proch możeſz  
 w ten ſpoſób. Saletry, ſiarki, i węgla we-  
 dług proporcyi włóż w garnek, nalej wo-  
 dy, warz przez trzy lub cztery godziny pó-  
 ki woda nie wywrzę. Te maſſe tak wyſuſz,  
 aby nieco wilgoci w niej zoſtawiłszy,  
 mogła ſię przez ſito granizować.

Czy proch dobry tym ſpoſobem wyprobu-  
 ieſz. Na kartę białą naſyp kilka kupek pro-  
 chu.

chu, węglem żarzytym iedną zapal. Jeżeli proch razem zaraz spłonie, dym z impetem w górę pójdzie, karty nie zefnoli, i nie śmieci nie zostawi, znak iest że saletra i siarka dobrze iest wyczyszczona. Materya należycie utarta i wymieszana. Zaczynam i strzelby taki proch nie zafalaie. Tenże sposób służyć może i w kupowaniu prochu.

Są inże preskrypcye robienia prochu tegoż do ręczney strzelby, a to taki: Jeżeli dajesz funt saletry, dać małż siarki uncyi dwie albo półtrzeci, a węgli uncyi 3. I tak m. typlikując według proporecy te materye, m. będziesz proch dość należyty.

#### *Sposób robienia szrótu.*

Wzięść ołowiu roztopić w żelazney łyżce lub grubym naczyniu glinianym, wrzucić do niego pół łota salarmoniaku, ażeby się w nim rozpuścił, do trzech funtów ołowiu, dopiero wylać tę masę ażeby ostygła ze wszystkim w ten czas na drobne cząstki porąbawszy ołów w skorupie iakiey porobiwszy dziurczki w dnie, postawiwszy naczynie z wodą próżne, ołów porąbany w kawalczki na łuczycią siolne pokłaść, gdzie ołów topiący się kropłami przez te dziurki wypadać będzie w wodę, tym sposobem szrót mieć będziesz, jeżeli go chcesz uszczelcować, ażeby taki był iak kramny, worek skórzany zrobiwszy szrót ten w dónnicy przetarszy dla okrągłości w tym worku trząść, do póty, póki glansu nie weźmie, możesz ganczarzowi kazać zrobić do tego naczynie nakształt durzłaku z więkzemi i małemi dziurkami, a tak różny szrót mieć będziesz.

*Spo-*

Sposób mierzenia wysokości iakiey przez umbrę.

Cheąc wiedzieć iak wysoki jest iaki kolos, wieża lub inna iaka wysokość, wolno rzucającą cień na ziemię, z wymiaru samey umbry, można doysć wymiaru wysokości, w ten sposób, weź laskę naprzykład trzy łokciową, tę perpendykularnie utkwii w ziemi, i cień rzucony od tey laski, wymierz pręcikiem naprzykład pędziowym. W tymże czasie wymierz tymże pędziowym lub innym prętem na pędzi wydzielonym umbrę, od wysokości iakiey rzuconą. I uczyni regułę proporcyi mówiąc; iak się na wymiar umbry od laski rzuconey do wysokości laski trzy łokciowey, tak się ma wymiar umbry od wysokości tey, lub rzuconey, do wymiaru iey, czwarta tedy zbaokaze wymiar wysokości iakiey.

Potencya ludzka płakania, śmiania, ruszania się i kichania.

Organum płaczu ludzkiego jest oko: która akcyja dzieła w ten sposób się sprawuje. Imaginatywa najprzód rzeczy żalowi podległey, porusza w sercu w człowieku, które pobudzone, naywięcej się ku sercu ściągają, i w nagłych a ciężkich żalach oppressyą czynią sercu które gdy się ku górze wzbija, i przez miazę pokątny, oka wyciśnięcie będą muszkułami z części ciała poblizszych, iak ręką woda z gębki; weń się ów humor ormuie, i oko płacze, ale sercu tym samą rolę czyni. Dla czego daleko cięższe i boleczniejszy te są żale, w których płakać nie można, bo bardziey na sercu boicie. Bywa też z hipokondryi, pijaństwa, a czasem i z nagłych radości, kto się zda płakać. Ależ i w tych żal się mieści, i tenże płaczliwy humor, zbudony płacz rodzi.

Organum



Organum śmiechu, iest membrana, to iest na, żołądek dzieląca od kieszek diafragma na. Akcyja witalna śmiechu tym się dzieje, imaginatiwa rzeczy wesołej wzbudza musi, któremi poruszona diafragma, mającemi kośćmi z twarzą ludzką muszkulami, swoim i tych muszkulów poruszeniem układa twarz do śmiechu, nie iakiego zewnętrznego do śmiechu akkowanego z odgłosem odetchnienia iest przy I ztąd zbytniego śmiechu, człowiek około żądka czuie boleści, to iest zbytniego poruszenia błony diafragma.

Ruszanie się z miejsca na miejsce, chodzenie, bieganie, iako i ręk, palców ruszanie, dzierżenie, kubitnością iunktur kości z kością, częściami częściami ciała, to krwiskami to suchymi, to muszkulami przeplatanemi spojeniami, re duszą ludzką ożywione, za mandatem, sobą ruszać dają. Do tego ruszania się służą te witalne duchy, i należyta krwi cyrkulacja, ztąd pochodzi, że paraliżem która część ciała zarazona, ta władnąc sobą nie da, bo kręgosłup nie okrzepła, i w swojej cyrkulacji zatanie, nie sposobno czyni w iey władzy, i spowolnieniu sobie powinney funkcyi.

Kichanie pochodzi z dwóch przyczyn, przez rozdrażnienie mamilarney części ciała, iest będącey, a z mózgiem złączoney, naprzeciw wachaniem tabaki, lub inney gryzącey masy. Albo zabwodacyi niepotrzebnych i szczyptliwych humorów, w mózgu które spływające do części mamilarney części nosa, gryzieniem i tyłkami swoją sprawują, iż poruszone muszkuły ust nie potrzebne humory pozbyć. Co samo si

chanie,





Biblioteka Jagiellońska



stdr0026918



